This is a digital copy of a book that was preserved for generations on library shelves before it was carefully scanned by Google as part of a project to make the world's books discoverable online.

It has survived long enough for the copyright to expire and the book to enter the public domain. A public domain book is one that was never subject to copyright or whose legal copyright term has expired. Whether a book is in the public domain may vary country to country. Public domain books are our gateways to the past, representing a wealth of history, culture and knowledge that's often difficult to discover.

Marks, notations and other marginalia present in the original volume will appear in this file - a reminder of this book's long journey from the publisher to a library and finally to you.

Usage guidelines

Google is proud to partner with libraries to digitize public domain materials and make them widely accessible. Public domain books belong to the public and we are merely their custodians. Nevertheless, this work is expensive, so in order to keep providing this resource, we have taken steps to prevent abuse by commercial parties, including placing technical restrictions on automated querying.

We also ask that you:

+ *Make non-commercial use of the files* We designed Google Book Search for use by individuals, and we request that you use these files for personal, non-commercial purposes.

+ *Refrain from automated querying* Do not send automated queries of any sort to Google's system: If you are conducting research on machine translation, optical character recognition or other areas where access to a large amount of text is helpful, please contact us. We encourage the use of public domain materials for these purposes and may be able to help.

+ *Maintain attribution* The Google "watermark" you see on each file is essential for informing people about this project and helping them find additional materials through Google Book Search. Please do not remove it.

+ *Keep it legal* Whatever your use, remember that you are responsible for ensuring that what you are doing is legal. Do not assume that just because we believe a book is in the public domain for users in the United States, that the work is also in the public domain for users in other countries. Whether a book is still in copyright varies from country to country, and we can't offer guidance on whether any specific use of any specific book is allowed. Please do not assume that a book's appearance in Google Book Search means it can be used in any manner anywhere in the world. Copyright infringement liability can be quite severe.

About Google Book Search

Google's mission is to organize the world's information and to make it universally accessible and useful. Google Book Search helps readers discover the world's books while helping authors and publishers reach new audiences. You can search through the full text of this book on the web at `http://books.google.com/`

50. d. 9.

TRATTATO
DELLA
AGRICOLTURA
DI
PIERO DE' CRESCENZI

Traslatato nella favella Fiorentina

RIVISTO

DALLO 'NFERIGNO

ACCADEMICO DELLA CRUSCA.

IN BOLOGNA

NELL' INSTITUTO DELLE SCIENZE. MDCCLXXXIV.

CON *APPROVAZIONE*.

BIBLIOTHECA BODLEIANA

A CHI LEGGE.

L'Agricoltura, arte fra tutte la più antica, e la più neceſſaria alla ſuſſiſtenza del Genere Umano, ſe maneggiata ancora, come più ſpeſſo accade, da uomini idioti, e guidati ſoltanto da una ſuperficiale eſperienza, o da un cieco attaccamento agli uſi loro paſſati, non laſcia tuttavia di ſomminiſtrarci quanto può eſſer baſtevole al ſovvenimento, e conſervazion della vita, profitto ſenza comparazione maggiore convien dire, ch' ella ſia per arrecare, quando venga trattata maeſtrevolmente, e da eſatte, e ben ponderate regole ſoſtenuta. Quindi è, che a perfezionarla col ſoccorſo ancora della dottrina, e delle lettere, fin dalle età più remote diedero opera uomini ſapientiſſimi, e a pubblicarne in iſcritto gli ammaeſtramenti, inchinaronſi talora mani eziandio regali e principeſche; quali, come Plinio ci fa ſapere, (*) furon quelle di un Gerone Re di Siracuſa, di un Attalo Re di Pergamo, di un Archelao Re di Cappadocia, e quelle

* *

pu-

(*) *Lib. XVIII. Cap. III.*

pure di un Magone Duce Cartagineſe, i di cui XXVIII. libri delle villerecce operazioni in tal guiſa onorò il Senato di Roma, che diſtribuiti avendo in dono a' Regoli dell' Africa quanti volumi furon trovati nelle Biblioteche della eſpugnata Cartagine, queſti ſoli di Magone ſerbati volle per ſe, e ordinò, che da uomini periti, de' quali alcun n' ebbe tratto da quell' auguſto conſeſſo, traslatati foſſero nell' idioma latino. Pari e conforme a un sì fatto giudizio dell' antico Senato Romano moſtraſi oggi quello de' più ſaggi ed illuminati Sovrani del ſecol noſtro, i quali con immortal laude gareggiare ſi veggono, nel favorire e proteggere gli avanzamenti di queſt' arte; coſtituendo a tal fine nelle più celebri e famoſe Univerſità onorevoli Cattedre, dalle quali, a comun benefizio, ne ſien pubblicamente dettati gl' inſegnamenti.

Memorabile è ſtato infinoadora, e il ſarà in avvenire il nome di Pietro Creſcenzio Cittadin di Bologna, riguardevole per dottrina, e per cariche ſoſtenute; il quale, eſſendo nato, e viſſuto in un tempo, in cui, per lo dicadimento delle ſcienze, e delle arti più nobili, perduti erano in parte, e in parte negletti gli antichi ſcritti delle coſe ruſticane, e ridotta perciò vedevaſi l' Agricoltura ſteſſa alla primiera materialità e rozzezza, preſe animo, egli il primo, di riabbellirla, per dir così, e di tornarla in onore; e ciò con da-

re

re in luce, nella età ſua più matura, un Volume di giuſta mole, in cui felicemente raunò, ed eſpoſe quanto aveva per lungo corſo di anni appreſo dalla propria, e dalla altrui eſperienza, e quanto potè ricavare da quegli antichi Autori, che gli vennero alle mani, come avanzi della preceduta diſolazion di più ſecoli, dalle buone arti ſofferta. Con che diedeſi principio a una nuova ſucceſſione di Scrittori, eſpertiſſimi nelle materie Georgiche; la quale ſi è poſcia continuata fino a noi, ed è ora sì creſciuta in numero, e in qualità di dottrina, che ben può conſolarci della perdita fatta di tanti e tanti della più antica.

Compoſe il Creſcenzio l' Opera ſua in latino, ma in un tempo, in cui la proprietà, e la eleganza di quella lingua non era nè cercata, nè guſtata, nè conoſciuta; e tutta però la ſua cura poſe, ſcrivendo, nel renderſi agevolmente inteſo, ancora da' meno ſcienziati: al qual intento ſi avvisò peravventura, che certi vocaboli triviali, certe groſſe forme di dire meglio ſi confaceſſero. Ben videſi adorna di una ſingolar pulitezza e leggiadrìa di ſtile la Traduzione, che poco appreſſo ne fu fatta, da Scrittore Toſcano, il di cui nome non è pervenuto fino a noi; ma che per la condizione del ſecolo in cui viſſe, ebbe certamente in pronto, come naturali, non come ricercate per arte, o per imitazione, le bellezze, e le grazie proprie del ſuo lin-

guag-

guaggio. E quindi poi avvenne, che sì fatta Versione non pur ebbe segnalato luogo nella serie de' libri di Agricoltura, per la utilità de' precetti, in nulla svariati da que' del testo originale, ma, per la tersa e nobile dettatura, non men distinto l' ottenne altresì in quella de' libri detti di Lingua. Vera cosa è nonpertanto, che un tal doppio pregio non dee riputarsi comune a qualunque edizione volgare del Crescenzio possa venir alle mani, e ne possan venire senza numero, ma a quelle poche solamente, alle quali si estende l' approvazione degli Accademici della Crusca, e che possan valere al riscontro de' luoghi allegati nel loro Vocabolario: nè queste edizioni sono state fin ora più che due sole, quella del Giunti di Firenze dell' anno 1605. *e l' altra di Napoli in due tomi del* 1724.

A divisarne ora, e ad eseguirne per le nostre stampe, una terza, in tutto alle due predette uniforme, ha dato impulso in primo luogo il desiderio di molti, a' quali riusciva difficile il provvedersi dell' una o dell' altra delle approvate, oggimai divenute entrambe assai rare: secondariamente l' essersi creduta cosa convenevole, che in Bologna si vedesse uscir pur una volta un Opera sì celebre, prodotta, sono già cinque secoli, dall' ingegno, e dal sapere di un suo illustre Cittadino. Nel resto quì pure è tornato comodo il dividere la nuova impressione

ne, in due volumi, come già fu fatto in Napoli; al primo de' quali si è premessa la Vita dell' Autore, seguita da alcune Osservazioni sopra il di lui Scritto, e dalle Lettere sue Dedicatorie al Generale de' Predicatori, e al Re di Sicilia indirizzate; le quali, insieme colla Introduzione di tutta l' Opera, si sono trascritte da' Codici a penna, nel linguaggio medesimo, in cui da esso Crescenzio furon dettate; e ciò affinchè della di lui latinità, qualunque ella sia, abbia il Lettore alcun saggio. Nel fine del secondo volume si è data la esplicazione di molti vocaboli alquanto oscuri e dubbiosi, che nella Versione Toscana tratto tratto s' incontrano, e che nel Vocabolario della Crusca non sembrano sofficientemente dichiarati. E di fatto in una delle note marginali, apposte alle Lettere di Francesco Redi, nella edizione di Venezia del 1728. *le quali note sono attribuite ai due già Chiarissimi Fratelli Salvini di Firenze, alla pag.* 279. *del Tomo IV. così si trova scritto:* Crescenzio (*parlasi del volgarizzato*) ha delle parole, che non s'intendono, e in quel caso è solito (*il Vocabolario*) porvi l' esempio puro puro, con lasciarlo alla discrezione del Lettore. *Non poche in vero si trovano di sì fatte voci, il cui significato appena potrebbe altrove rintracciarsi fuorchè nella patria dell' Autore, dalla popolaresca favella della quale in prima origine sono derivate. Chi poi, fra' Cittadini di essa, quegli sia stato, che*

in.

in riguardo ancora ad un tal fine, ha tolto l' aſſunto di appreſtare all' Opera del Creſcenzio il nuovo corredo, di cui per la prima volta eſce ora fornita, non è uopo che ſi riſappia, nè molto rileva il cercarlo. Intento egli unicamente, come ragione il vuole, a recare qualche giovamento, o qualche ſoddisfazione, ſe tanto pure gli verrà fatto, a chi non iſdegnerà valerſi di queſta riſtampa, quanto al rimanente, di dare a conoſcere ſe ſteſſo al Mondo, per la, qualunque ſia ſtata, operazion ſua, non ha, e non ha avuto mai alcun penſiero.

VITA

VITA
DI PIETRO CRESCENZIO.

ANtichiſſima fu in Bologna la famiglia de' Creſcenzj, non dell' ordine de' Grandi, che con titolo di ſoſpetta potenza detti eran Magnati, ma pur chiara e riguardevole fra le Popolane, capace di qualſivoglia onore, grado, ed uffizio, come in una Repubblica libera, la quale, ſul modello delle più allora d' Italia, a reggimento e nome di Comune, e di Popolo ſi governava. Progenitore e, per così dire, ceppo di eſſa, da cui traſſe il cognome, fu Creſcenzo figliuol di Giambuono. Di lui ſi trova ſcritto, che l' anno di noſtra ſalute 1102. chieſe e ottenne dall' Abate di Santo Stefano, per nome Paolo, ſotto certe condizioni in enfiteuſi, (1) uno ſpazio miſurato di terreno,

(1) *In nomine Sancte & Individ. Trinitatis anno ab incarn. Domini Noſtri Jeſu Chriſti milleſimo centeſimo ſecundo imper. Domino Enrico filius qu. Domini Enrici Imperatoris anno vigeſimo nono Kal. Jan. indictione undecima. Petimus a vobis Dominus Paulus gratia Dei Presbiter Monachus & Abbas de Monaſterio Sancti Stefani qu. vocatur Jeruſalem ut nobis Crexenzo filius qu. Johannis boni &c. concedere dignetis rem veſtri juris &c.*

Carta autografa eſiſtente nell' Archivio della Badia di Santo Stefano, preſſo l' Eccelſo Senato.

di ragione di quel celebre Monaſtero, e ad eſſo quaſi contiguo dal lato di Strada Maggiore: luoghi tutti non compreſi allora dentro il ricinto delle vecchie mura. E ſiccome quello era il tempo, in cui, più che in qualunque altro, la Città, per la creſcente popolazione, ſi aggrandiva, e avanzava di giorno in giorno i ſuoi borghi oltre i confini delle cerchie antiche, così è da credere, ch' egli faceſſe acquiſto di quel ſuolo, per innalzarvi ſopra un qualche edifizio, ſiccome allora era coſtume: trovandoſi, che quivi appunto, in ſull' angolo delle due vie, detta l' una Geruſalemme, l' altra il Borgo nuovo, furon le caſe, da eſſo Creſcenzo, e dalla di lui poſterità, che fu aſſai numeroſa, preſſo che per due ſecoli, non interrottamente abitate.

Più figliuoli ebbe Creſcenzo, per i quali il di lui caſato in altrettanti rami ben toſto reſtò diviſo. Burello, Giambuono, Ugolino, e Pietrobuono ſon nominati, per occaſion di varj contratti, nelle antiche pergamene della Badia dianzi mentovata di Santo Stefano. Da un di loro, nè ſi è potuto fin ora venire in cognizione qual foſſe, diſceſe Giambonino, di cui, come di uomo beneſtante, e poſſeditore di più fondi, è fatta menzione in certi quaderni d' eſtimo, trovati nel pubblico Archivio,

ſcrit-

ſcritti circa l' anno 1240. Fu eſſo padre del noſtro Pietro ſcrittore di Agricoltura, di Giacobino, e di Fr. Bartolomeo dell' Ordine de' Predicatori. (2)

Qual ſegnatamente foſſe l' anno del naſcimento di Pietro non è agevol coſa a diffinirſi. Sapendoſi nondimeno per teſtimonianza di lui medeſimo, che ſettanta già ne contava, allora quando fece la riſoluzione di porre l' ultima mano al ſuo ſcritto; il che con ragioni molto probabili ſi argomenta eſſere accaduto circa l' anno 1303. (3) ſenza andar troppo lungi dal vero ſembra poterſi conchiudere, che nel 1233. o in quel torno egli naſceſſe.

Per qual modo ſpeſi foſſero gli anni della ſua giovanezza negli ſtudj di varie ſcienze ed arti liberali, e ſopra tutto delle Leggi Civili, egli ſteſſo il dichiara nella Prefazione del ſuo libro, così di ſe ſcrivendo: *Ego itaque Petrus de Creſcentiis, Civis Bononiæ, qui tempus adoleſcentiæ in Loyca, in Medicina, & Scientia Naturali totum conſumpſi, & demum nobili Legum ſcien-*

(2) *MCCLXXX. Die XIII. intr. Jun. Dominus Petrus qu. Domini Zambonini de Creſcentiis promiſit ſervare indempnem Dominum Jacobinum fratrem ſuum a debito lib. XXX. bonon &c. Actum in domo Fratrum Predicatorum preſ. Fr. Bartolomeo fratre predictorum &c.*
Memoriale di Giacomo di Ubertino Fabbro nell' Archiv. pubbl.

(3) Vedi la nota 22 più abbaſſo.

tie inſudovi &c. De' Maeſtri ſotto de' quali egli ſtudiò nulla ſappiamo: ma è certo, che mai non aſceſe fino al grado di Dottore di Leggi Civili, o Canoniche, tenendoſi contento del ſolo titolo, e carattere di Giudice, che così i ſemplici Giureconſulti chiamavanſi allora: e a chi era, come tale, legittimamente approvato, permettevaſi bensì il trattare, agitare, e in qualſivoglia modo difendere le altrui cauſe, e deciderle ancora ne' tribunali; ma non già montar ſulle cattedre di Ragion Civile, e darne pubblicamente gli ammaeſtramenti; che era uffizio proprio di que' pochi, che, con ſolennità grande in que' tempi, Dottori erano creati. Quanto al Creſcenzio, già fin l'anno 1268. il troviamo ne' contratti nominato Pietro Giudice (4) nè giammai poſcia con altro diſtintivo: titolo nella di lui perſona forſe più ſpeſſo uſato, che in altri della ſteſſa profeſſione e grado: o foſſe ciò, perchè veramente per lungo tempo eſercitò l' uffizio di Giudice Aſſeſſore in più e più luoghi, o peravventura affine di più ſicuramente differenziarlo da Pietro di Lazzero Creſcenzio, e da un altro Pietro di Giacobin di Martino, ambidue della ſteſſa famiglia, che al

(4) *MCCLXVIII. die XII. Jun.*
Actum in parlatorio Sancti Stephani preſentibus Domino Petro de Creſcentiis Judice filio qu. Domini Zambonini &c.
Memor. di Zagni Tregoli. Arch. pub.

al ſuo tempo vivevano; il primo de' quali fu bandito l' anno 1274. come partigiano de' Lambertazzi o Ghibellini, il ſecondo confinato per la medeſima cagione, (5) poi rimeſſo in grazia ſi fece Religioſo dell'Ordine di S. Franceſco.

Era ſtile delle Città d' Italia, le quali allora per la maggior parte erano libere e indipendenti, l' aſſumere al lor governo Reggitori ſtranieri, col titolo di Podeſtà, o Capitani, a' quali l' amminiſtrazione delle civili e militari coſe, e ſopra tutto la giuriſdizion ſuprema a certo tempo ſi commetteva. Or fra le altre condizioni, cui gli eletti Podeſtà, per lo pattovito ſtipendio, ſi obbligavano colle Città, quella era altresì di condur ſeco, a proprie ſpeſe, un certo numero d' Uomini periti in jure, che, ove uopo foſſe, in qualità di Aſſeſſori li configliaſſero, e a tener ragione ne' varj tribunali, giuſta l' uſanza di ciaſcun paeſe, poteſſero eſſere diputati. I Gentiluomini Bologneſi, e quelli ſingolarmente, che per generoſa nobiltà di ſangue, e per riputazion di valore e di ſenno, ſopra gli altri ſi diſtinguevano, ſpeſſo erano chiamati al reggimento delle Città più illuſtri e riguardevoli, nell' accompagnamento per-

(5) Da' Libri de' Banditi e Confinati della fazion de' Lambertazzi nell' Archiv. pub.

perciò de' quali a molti Giuriſti e Cauſidici ſi dava luogo. Il Creſcenzio intra gli altri, cui non ſofferiva l' animo di tener lunga dimora nella ſua patria, dappoichè per le cittadineſche contenzioni e diſcordie in eſſa vide rotta la tranquillità e la pace, volonteroſamente ſi poſe nel numero di que' Giureconſulti o Giudici, che uſavano ſeguire i Rettori o Podeſtà a' loro governi, ſiccome egli ſteſſo ci vien paleſando in queſte parole: *Pacifici ſtatus anxius, poſt flendum ſciſma illius egregiæ urbis, quæ vero ac proprio nomine Bononia, ideſt bona per omnia, in omnibus mundi climatibus dicebatur, cognovi, quod mutata unitate, ac ſtatu pacifico in diſſenſionem, odium, & livorem, non erat juſtum ipſius perverſæ diviſionis negotiis immiſceri; ideoque annis triginta diverſas provintias cum earum Rectoribus circuivi, ſubjectis juſtitiam libenter tribuens, & Rectoribus fidele conſilium, & Civitates in ſuo ſtatu pacifico pro poſſe conſervans.*

I trent' anni, ne' quali dice il Creſcenzio di eſſerſi aggirato per diverſe provincie, parrebbe che aveſſero a contarſi dal 1274. in cui ſcoppiò la troppo nota e fatal diviſione fra' noſtri Cittadini: e così effettivamente ha opinato, con tutta l' apparente veriſimilitudine, un egregio Scrittore de' noſtri tempi: (6) pur è coſa

(6) Il chiariſſimo ed eruditiſſimo Sig. Abate Cavaliere Girolamo Tiraboſchi nella Storia della Letteratura Italiana Tom. V. pag. 189.

ſa certa, doverſi cominciare alquanto più da lungi la dinumerazione di quegli anni. Abbiamo una carta di obbligazione, da eſſo lui contratta con Alberto Aſinelli, di eſſer ſeco alla Podeſteria di Sinigaglia, che cominciava a calende di Maggio 1269. (7) Un altra ſimilmente ne abbiamo, per cui accontoſſi con Galeotto Lambertini, eletto Podeſtà d' Aſti, per li primi ſei meſi dell' anno 1271. (8) Pertanto convien dire, che nelle ſopraccitate parole, o egli intendeſſe di prender d' alto l' incominciamento delle diſcordie della Città, cioè dalle prime ſcintille di quell' incendio, ſuſcitateſi l' anno 1266. ovvero che ſignificar voleſſe ſoltanto, che la rabbia delle fazioni avevagli impreſſa profondamente nell' animo la deliberazione di continuare in tal ſorta d' impiego, che gli valeſſe di ragionevol preteſto a tenerſi lontano

(7) *MCCLXIX. die lune I. intrante Aprili.*
Dominus Albertus Domini Philippi de Aſinellis Dominus Bertolus Butrigarii Notarius in ſolidum promiſerunt ſolvere Domino Jacobino de Creſcentiis lib. LXXX. bonon. ad ſex menſes eo quod Jacobinus promiſit ipſi Domino Alberto quod Dominus Petrus frater ejus ſtabit cum eo in Aſſeſſoria Civitatis Senegagli a Kal. Madii proxime venturi ad unum annum & ultra per totum ſindicatum.
Memor. di Buonvicino Francucci Arch. pub.

(8) *MCCLXX. die X. intrante Decembri.*
Dominus Galeottus de Lambertinis promiſit ſolvere Domino Petro de Creſcentiis & Domino Ugolino de Flagnano Judicibus cuilibet ipſorum lib. LX. bonon. hinc ad ſex menſes pro ipſorum feudo & ſalario quod promiſerunt ſtare cum eo & continuare in officio Aſſeſſoris Civitatis Aſtenſis &c.
Memor. di Franceſco da Pontecchio Arch. pub.

no dalla ſua patria: ben conoſcendo non potervi dimorare con ſicurezza, e con onore, qualora non conſentiſſe di aver mano alla perſecuzione, che ad innumerabili cittadini, e allo ſteſſo proprio ſuo ſangue ſi moveva.

La famiglia de' Creſcenzj era di parte Lambertazza o Ghibellina, e dovette come tale rimanere inviluppata nelle ſciagure degli altri di quella ſetta: parte de' quali furono sbanditi come rubelli, con perdita e confiſcazione de' beni, parte rilegati o, come allora dicevano, mandati a' confini in queſta o in quella non ſoſpetta città, parte ancora ritenuti in patria, ma eſcluſi dagli uffizj pubblici, e gravati di preſtanze e contribuzioni maggiori, di quelle degli altri Cittadini. Eccettuati furono del caſato e ſchiatta de' Creſcenzj, con pochi altri, i due fratelli, che di Giambonino eran nati, Pietro, e Giacobino, i quali al tempo de' romori, e delle conteſe più aſpre e più inferocite, non eſſendoſi moſſi in veruna parte, nè avendo recato diſpiacere ad alcuno in fatti o in parole, andarono perciò eſenti da qualunque pena, ſia di bando, ſia di confini; anzi neppure furono cancellati dalla Compagnia de' Balzani, la quale era una di quelle dell' Armi, che in parte formavano il Conſiglio maggiore del Popolo, alla qual Compagnia per

an-

antica uſanza que' di loro famiglia ſolevano eſſere aſcritti. (9) Che ſe pure il noſtro Pietro ſi aſſentò per tanto tempo dalla Città, egli il fece di ſua libera elezione, ſchifando a tutta ſua poſſa l' eſſere ſpettatore, e in qualche modo colpabile delle calamità della ſua patria. Anzi a dir più vero, egli non ſi tenne aſſente, nè ci mancò di continuo, ma ci venne più e più volte, e vi dimorò ſempre tutto il tempo, in cui attualmente non ſi trovava eſſere in carica; ſiccome appariſce per li molti contratti, in quegli anni da lui preſente in Bologna ſtipulati. (10)

Non ſarebbe agevol coſa il venire in cognizione di tutte le città, nelle quali, per sì lungo corſo d' anni, gli avvenne di ſoggiornare. L' anno 1283. Guglielmo Lambertini fratel cugino di Galeotto ſoprammentovato, (11)

(9) Dalla Matricola antica della Compagnia de' Balzani nell' Arch. pub. Balzani erano detti dal loro Gonfalone vermiglio, colla balza inferiore di color bianco.

(10) Ne' Memoriali degli anni MCCLXXV. MCCLXXVII. MCCLXXIX. MCCLXXX., e in più e più altri nell' Arch. pub.

(11) *MCCLXXXIII. die XXVIII. Octob.*
Dominus Pax de Pacibus Leg. Doct. promiſit ſolvere & dare Domino Petro qu. Domini Zambonini de Creſcentiis Judici L. lib. bonon. ad ſuam voluntatem & hoc ideo quod dictus Dominus Petrus ad inſtantiam Domini Pacis & ejus precibus & mandato promiſit ire cum Domino Guilielmo de Lambertinis ad regimen civitatis Imole pro ſuo judice & in dicto regimine officium judicis exercere a Kal. Novemb. proxime venturi uſque ad ſex menſes & ultra ibidem ſtare ad ſindicatum.
Memor. di Bellotto Bellotti Arch. pub.

il menò ſeco alla Podeſteria d' Imola, e tre anni appreſſo, a quella di Ferrara, (12) ambo le quali duravan ſei meſi. Terminata queſt' ultima nel finire di Giugno del 1286. paſsò il Lambertini alla Città di Piſa, il cui governo amminiſtrar doveva per un anno, non in nome proprio, ma come Vicario del Conte Ugolino di Donoratico, Signore della ſeſta parte del Regno di Cagliari, da' Piſani ſuoi cittadini, eletto a loro Podeſtà per dieci anni. Colà pure volle Guglielmo avere il Creſcenzio fra' Giudici del ſuo ſeguito: (13) e avventuratamente ſol-

(12) *MCCLXXXVI. die IV. Januar.*
Dominus Bartholomeus Dominus Zunta fratres filii qu. Bartholomei Carbonis promiſerunt in ſolidum dare & ſolvere Domino Petro de Creſcentiis Judici LX. lib. bonon. hinc ad tres menſes pro patrocinio quod preſtare debet Domino Guilielmo de Lambertinis in regimine Civit. Ferrarie uſque ad Kal. Jul.
Memor. di Anſaldino Anſaldini Arch. pub.

(13) *MCCLXXXVI. die XXIX. Septemb. Dominus Bartholomeus Carbonis Dominus Bongerardus qu. Jacobini Bongerardi in ſolidum promixerunt dare & ſolvere Domino Petro de Creſcentiis qu. Domini Zambonini de Creſcentiis Judici C. lib. bonon. pro ſuo ſalario quia ipſe Dominus Petrus promiſit predicto ire ad Civitatem Piſarum & ibi eſſe cum Domino Guilielmo de Lambertinis Poteſtate Piſarum & eidem Poteſtati prebere conſilium & auxilium in officio judicis uſque ad feſtum S. Petri proxime venturi & ſtare ad ſindicatum cum ipſo Domino Poteſtate.*
Memor. di Giovanni di Damiano Arch. pub.

Che poi il Lambertini foſſe Vicario del Conte Ugolino, non Podeſtà di Piſa in nome ſuo proprio, il dimoſtrano i Frammenti della ſtoria Piſana di Autore contemporaneo, dati alle ſtampe dal Muratori nel Vol. XXIV. *Rer. Italic. Script. col.* 645. ove leggeſi:

Meſſere lo Conte Ugolino predicto, del ſopraſcritto regiemento X. anni, fu Podeſtà e Capitano anni due. MCCLXXXVI. infra quel tempo Meſſere Guiglielmo Lambertini da Bologna fu ſuo Vicario in offizio della Podeſtaria un anno.

ſoltanto dopo il fine del loro uffizio, eſſendo già ſucceduto al Lambertini nel Vicariato Guidoccino Bongi da Bergamo, ſi moſſero in Piſa le furioſe ſollevazioni, delle quali troppo parlano le ſtorie, e che finirono nella miſerabile tragedia del Conte Ugolino, chiuſo da' Piſani in una torre, e quivi con due figliuoli, e due nipoti coſtretto a morir di fame, l'anno 1288. la cui maggioranza non avrebbe allora potuta rappreſentare il Lambertini, ſenza grave pericolo di ſe, e di tutta quanta la ſua comitiva. Al principio del 1292. trovavaſi il Creſcenzio in Breſcia, Aſſeſſore di Ricciardo Arteniſi Capitano del Popolo in quella Città: (14) e per fine abbiamo un contratto ſegnato li due Giugno 1298. per cui obbligoſſi a ſeguire Conte di Lambertino Ramponi, novellamente elettó Podeſtà di Piacenza. (15)

(14) *MCCXCII. die XXVIII. Januarii.*
Domina Antonia qu. Domini Thiberti de Naxinturre uxor Domini Petri qu. Domini Zambonini de Creſcentiis fuit confeſſa habuiſſe a Domino Dominico qu. Dominici de Vidaglacola XX. lib. bonon. &c. . . . . Domina Antonia & ejus mandato & precibus Dominus Jacobinus frater dicti Domini Petri ambo in ſolidum promiſerunt facturos & curaturos quod ipſe Dominus Petrus hinc ad menſem Julii proxime venturi vel in adventu ipſius Domini Petri in fine regiminis Domini Rizardi de Artinixiis Capitanei Civit. Brixie cum quo ipſe Dominus Petrus eſt pro Aſſeſſore &c. cartam venditionis & traditionis faciet &c.
Memor. di Giacomo d' Argile Arch. pub.

(15) *MCCXCVIII. die XXI. Junii.*
Dominus Petrus de Creſcentiis Judex Cap. S. Stephani promiſit Do-

Il governo del Ramponi dovette probabilmente esser l'ultimo, cui il Crescenzio prestasse l'opera sua; nel finir del quale scorsi già erano i trent'anni, da che la prima volta era uscito fuora con Alberto Asinelli. Appresso vedendo, siccome egli scrive, la Città per certo modo riformata, e preso da noja di vivere in movimento quasi continuo, si ricondusse ad abitare stabilmente nella sua patria: *Demum Civitate, Divina gratia, quodammodo reformata, tædio latæ circuitionis affectus ad propria redii.*

La riforma di cui parla quì il Crescenzio, fu senza dubbio la pace conclusa, appunto l'anno 1299. per opera di Matteo Visconti, e di Alberto della Scala, Vicarj Imperiali, l'un di Milano, l'altro di Verona con i fuorusciti Lambertazzi, (16) per cui a molti di loro furono rimessi i bandi, e il ristoro de' sofferti danni in parte conceduto: la qual remissione fu anche più generalmente estesa l'anno 1303. al tempo, in cui prevaleva nella Repubblica l'autorità di Bonincontro dell'Ospitale, Dottore

Domino Jacobo Bilionis recipienti vice & nomine Domini Comitis filii Domini Lambertini Ramponis Doctoris Legum electo noviter in Potestatem & ad regimen Civit. Placentie cum dicto Domino Comite pergere ipsumque associare usque ad dictam Civitatem Placentie &c. ad sex menses &c.

Memor. di Martino da Cento Arch. pub.

(16) Dal libro delle Provvisioni o Riformagioni segnato D. nell'Archiv. pubbl. Vedi ancora il Ghirardazzi Lib. XII. pag. 385.

tore Canoniſta, e de' ſuoi Colleghi. Se parole foſſero veramente del Creſcenzio quelle che ſi leggono nella di lui Dedicatoria al Re Carlo di Sicilia, come fu ſtampata in Baſilea l'anno 1548. edizione la più comune ora fra le latine, potrebbe crederſi, ch'egli a queſti tempi ſi foſſe non mezzanamente intromeſſo ne' fatti del Comune: *impeditus quidem multis, & arduis Reipublicæ Bononienſis negotiis, temporibus illis difficillimis.* Dalle quali parole preſero argomento gli Editori d' intitolare l' Autore nel frontiſpizio dell' Opera Principe della Repubblica Bologneſe: *per longo uſu exercitatum optimum Agricolam, & Philoſophum, Petrum Creſcentienſem, Principem Reipublicæ Bononienſis*: benchè altri con più moderata interpretazione il diceſſe ſoltanto Senatore di Bologna. (17) Ma in verità nulla v' ha di tutto ciò nella Dedicatoria, che leggeſi ne' Codici manuſcritti; e quel ſentimento è ſtato intruſo quivi fuor di ragione, tolto, non ſenza notabile alterazione, da un altra lettera, ſcritta al Maeſtro Generale dell' Ordine de' Predicatori, la qual manca nella maggior parte delle edizioni, sì Latine, come Italiane, e comincia così: *Cum præſentem librum Ruralium Commodorum, ad Dei Omnipotentis honorem, & Sereniſſimi Regis Caroli delectationem, meique,*

&

(17) Ordine Senatorio non era a que' tempi in Bologna.

& caterorum utilitatem inchoaſſem, & mediaſſem, multis & variis occupationibus impeditus, diu perſiſtere diſtuli. Verum a veſtra nobili Sanctitate, ut complerem rogatus, quod pro Dominico mandato libenter recepi, judiciorum, & civilium occupationum ſtrepitu relicto, quibus non poteram otium, ut opera expetebat, quietum habere, ad ruris habitationem ſeptuagenarius me tranſtuli.

Le occupazioni civili, dall' impaccio delle quali dice il Creſcenzio eſſerſi per ogni modo voluto ſciogliere, non è troppo chiaro di qual ordine ſi debbano intendere: ſe di quelle ſemplicemente del foro e de' tribunali, ovvero ancora del reggimento della Città. Negli atti pubblici di quel tempo, da noi con tutta diligenza riſcontrati, neppure una fola volta ſi è trovato il di lui nome; il che pure ſembra eſſere accaduto al Ghirardazzi, il quale da que' libri medeſimi tratti avendo in gran parte i materiali della ſua Storia, fra molte migliaja d' uomini, eziandio oſcuri ed ignobili, da lui ricordati, per avere avuta qualche piccola azione nel governo popolare di quel ſecolo, di un perſonaggio per altro sì diſtinto, non fece menzione alcuna. Nè perciò vuolſi aſſolutamente affermare, che in quel breve intervallo di tempo, in cui parve, che il nome della fazion de' Lambertazzi non foſſe più tanto eſoſo

alla

alla Città, non poteſſe eſſere ſtato del numero di que' Savj, che ſi davano a' Magiſtrati, per conſigliarli, e alla prudenza de' quali ſi rimettevano gli affari più rilevanti. Ma di ciò niuna memoria è reſtata, e ſembrà coſa più veriſimile, che ancora dopo il ſuo ritorno nè punto nè poco ſi voleſſe miſchiare negli affari pubblici; o perche la di lui età già molto avanzata ne lo eſentaſſe, o perchè iſtruito dall' eſempio d' altre Città, a Reggenti delle quali per tanti anni aveva preſtato ajuto e conſiglio, non sì facilmente ſi perſuadeſſe, che quella apparente calma e tranquillità della ſua doveſſe eſſer durevole.

Ben dalle parole dianzi riferite ſi raccoglie, che di queſti anni il Creſcenzio, animato dall' inſigne Maeſtro in Teologia, non molto di poi fatto Generale dell' Ordine Domenicano, Fr. Aimerico da Piacenza, deliberò di terminare il ſuo trattato di Agricoltura, incominciato aſſai prima, e proſeguito per compiacere al Re Carlo; ma che non trovando nella Città, per le molte ſue occupazioni, quella quiete di cui abbiſognava, ſi raccolſe nel ritiro della ſua villa, affine di poter quivi attendere allo ſtudio poſatamente. Carlo II. che prendeva il titolo di Re di Sicilia, benchè, riſedendo in Napoli, il dominio di lui oltre le provincie di quà

dal

dal Faro non ſi eſtendeſſe, fu un Principe delle lettere, e de' letterati uomini amantiſſimo, e in oltre ſupremo protettore di parte Guelfa in Italia; la di cui grazia però ſtudioſamente ſi procacciavano que' tra' noſtri Cittadini, che per ragion di parentela, o altro vincolo con famiglie Ghibelline, cader potevano in ſoſpetto di nudrire ſentimenti avverſi alla fazione dominante nella Repubblica; ſiccome appunto, in queſti ſteſſi anni, avvedutiſſimamente fece il famoſo Profeſſore di Leggi Civili Giacomo Belviſi. (18) Non è inveriſimile, che Pietro aveſſe trattato in perſona con quel Principe, o foſſe ciò ſtato nel Regno di Napoli, o forſe nella Contea di Provenza, ove per qualche luogo dell' opera ſua ſi argomenta eſſerſi egli trovato, ed avervi oſſervato l' uſo delle coltivazioni proprie di quel paeſe, e dove lo ſteſſo Carlo, ancora Duca di Calabria, in tempo della vita del padre, fino all' anno 1282. fu ſolito di abitare.

Ha qui luogo il cercare in qual parte foſſe la villa, in cui ritiroſſi il Creſcenzio, per dar compimento al ſuo lavoro. Se ſi poteſſe credere alla Dedicatoria ſtampata in Baſilea, dovrebbe dirſi, ch' ella foſſe viciniſſima alla Cit-

(18) Leggaſi la Vita di Giacomo Belviſi nelle Notizie degli Scrittori Bologneſi del chiariſſimo Sig. Co: Giovanni Fantuzzi Tom. II. pag. 44.

Città, essendo ivi espressa la data in questi termini: *Bononiæ ex rusculo nostro suburbano.* Ma ne' Codici manuscritti da noi veduti non trovasi data di sorta alcuna. Il Montalbani, l' Orlandi, e generalmente tutti gli Scrittori Bolognesi anno creduto, nè si sa con qual fondamento, ch' ella fosse a S. Niccolò di Villola, luogo distante circa due miglia dalla Città. Da molti de' suoi contratti, de' quali resta memoria; e dal suo ultimo testamento altresì si raccoglie, ch' egli aveva quasi tutte le sue possessioni a Urbizzano o, come ora dicono, Rubizzano, presso a un luogo detto la Villa dell'Olmo, (19) il qual confinava con S. Maria in Duno, a dieci miglia di lungi dalla Città; dal lato sinistro del canale, che, derivato dal fiume Reno, conduce e riconduce le navicelle da carico per lo cammin di Ferrara: nel qual luogo si trova, che ancora dopo la di lui morte gran tempo usaron dimorare i suoi

(19) *MCCLXXVII. XII. intrante Junio. Dominus Zunta de Zovenzonibus vendidit Domino Petro qu. Domini Zambonini de Crescentiis peciam terre in curia Urbizani in loco qui dicitur Villa Ulmi juxta dictum emptorem pretio XXX. solid. pro qualibet tornatura quod capit in summa lib. XXXIX. bonon. &c.*

Memor. di Ansaldino Ansaldini Arch. pub.

S. Maria dell' Olmo è ancora al presente titolo di un' Oratorio, in cui risiede di continuo un Sacerdote, e resta compreso dentro a' confini della Parrocchia di S. Maria in Duno, quantunque forse più vicino alla Chiesa di Rubizzano.

figliuoli. (20) Altrove non ſi ha notizia, ch' egli poſſedeſſe ſe non qualche piccola pezza di terreno, o vigna, da S. Niccolò di Villola aſſai lontana. Forſe dal nome latinamente ſcritto *Villa Ulmi* nacque l' errore di chi ſtimò, ch' egli teneſſe ſua ſtanza in un luogo chiamato *Villula*.

Ancora del tempo, in cui il Creſcenzio pubblicò il ſuo libro può naſcer dubbio. I Deputati alla correzion delle Novelle del Boccaccio opinarono, che ciò ſeguiſſe infra gli anni 1307. e 1311. poichè nè prima nè dopo credettero, che ſi eſtendeſſe il Generalato di Aimerico ſopra l' Ordine Domenicano; in tempo del quale eſſere uſcita l' Opera del Creſcenzio, è chiaro per la lettera dall' Autore in tal occaſione ſcritta ad eſſo Aimerico, della quale ſopra è fatta menzione. Ma in verità que' Valentuomini in ciò preſero abbaglio. Fr. Aimerico Giliani da Piacenza, che già in Bologna più anni era ſtato Lettore e Maeſtro in Divine Lettere, indi Priore del ſuo Convento,

e

(20) *MCCCXXII. die IV. Maii.*
Dominus Creſcentius qu. Domini Petri de Creſcentiis morans in Villa Ulmi vendidit Lapo Speciario peciam unam terre in curia S. Marie in Donis &c.
Memor. di Bartolomeo da Fiagnano. Arch. pub.
MCCCXXXV. die XX. Novemb.
Dominus Martinus qu. Domini Petri de Creſcentiis qui moratur ad Villam Ulmi &c.
Memor. di Giacomo Fiorani Arch. pub.

e Conſultore del Sacro Tribunale della Inquiſizione, fu poi creato Maeſtro Generale nel Capitolo di Toloſa l' anno 1304. nè può la pubblicazione del libro del Creſcenzio prolungarſi fino al 1311. poichè il Re Carlo II. cui eſſo è dedicato nel 1309. finì di vivere. (21) Dovevanſi dunque ſtabilire come due termini gli anni 1304. e 1309. i quali ancora ragionevolmente potrebbon riſtringerſi; traendoſene argomento dalle parole ſopra riferite dell' Autore, il quale riguardava il tempo, in cui ſcriveva per dar compimento all' opera ſua, come pacifico e tranquillo; ciò che appena poteva aver luogo, anzi aſſolutamente non poteva averlo, dopo le ſanguinoſe diſſenſioni nuovamente inſorte contro i favoreggiatori della parte Ghibellina, il primo di Marzo 1306. e che appreſſo durarono alquanti anni, oltre il tempo ancora della morte del Re Carlo. Reſta dunque che prima di queſti romori, e circa l' anno 1305. il Creſcenzio deſſe fuori il ſuo libro, (22) riveduto prima, ed

(21) Rettamente ſu queſto punto il Ch. Tiraboſchi.

(22) Tra 'l ritorno di Pietro l'anno 1299. e il di lui appartarſi in villa dovette traſcorrere qualche notabile ſpazio di tempo, in cui le brighe del foro e de' giudizj il tenneſſero occupato. Un tal tempo può ragionevolmente ſupporſi che foſſe di tre in quattro anni, e che altri due appreſſo ne conſumaſſe nel ſolitario luogo, inteſo principalmente a rivedere, e perfezionare il ſuo libro.

eſaminato dal Teologo Aimerico, e da' ſuoi Religioſi, ſiccome ancora dagli Uomini più ſcienziati nelle materie che in eſſo ſi trattano, della noſtra Univerſità: *Humiliter ſupplicantes, & devote, ut ipſum legere, & examinare dignemini, per vos, & prudentes Viros Clericos & Laicos, ſicut viſum eſt per ſapientiſſimum Virum, Fr. Aymericum Magiſtrum Ordinis Prædicatorum, & per prudentiſſimos Fratres; ac etiam per peritos in Scientia Naturali, Univerſitatis Scholarium Bononiæ.* Così egli nella ſua Epiſtola al Re Carlo.

Abbiamo tutto il luogo di credere, che il Creſcenzio, dopo le parzialità e ſette cittadineſche, novellamente ſopravvenute, paſſaſſe il rimanente di ſua vita, che fu ancora di parecchi anni, più che in altro nelle tranquille occupazioni della ſua villa; poichè andar fuori a' governi per la ſua età non gli era permeſſo. Di rado certamente più oltre ſi trova memoria di lui, e ſolamente per occaſion di qualche contratto, ſembra ch' egli ſi riconduceſſe talvolta alla Città, come quando ſi trattò di collocare in matrimonio i ſuoi figliuoli, o altra coſa tale. Aveva egli medeſimo avute due Mogli: la prima da lui tolta negli anni più verdi fu Gerardina di Accariſo de' Caſtagnoli, famiglia non oſcura, che diede il nome ad una delle contrade della Città,

che

che infinoadora il conſerva. (23) Coſtei ancora viveva li 10. Decembre 1287. (24) poco appreſſo venuta a morte gli laſciò cinque figliuoli, tre maſchi, e due femmine. I nomi de' maſchi, niun de' quali ſopravviſſe al padre, furono Accariſo, Creſcenzo, e Martino: que' delle femmine Agneſina, e Mina. (25) Li 24. Gennajo 1290. era Pietro già in procinto di menare la ſeconda Moglie, la quale fu una Vedova per nome Antonia Naſcintorri, (26) al

(23) *MCCLXXIV. VI. intr. Junio.*
Domina Gerardina qu. Domini Acharixii de Caſtagnolis & Uxor Domini Petri de Creſcentiis cum auctoritate Domini Petri de Coradis ſui Curatoris &c. confitetur ſe recepiſſe a Domino Petrizolo qu. Aldrovandini de Caſtagnolis Fratre Penitentie lib. CXXX. bonon. pro reſiduo ſue dotis que fuit lib. CCC. bonon. &c.
Memor. di Paolo Sevieri Arch. pub.
Da una cartapecora trovata a caſo nella Biblioteca dell' Iſtituto raccoglieſi, ch' era già Moglie del Creſcenzio nel 1267. e doveva eſſere ben giovanetta, poichè ſei e più anni dopo ancora non era uſcita di minorità.
(24) *MCCLXXXVII. die X. Decembris.*
Domina Gerardina qu. Domini Acharixii de Caſtagnolis Uxor Domini Petri de Creſcentiis infirma fecit Codicillos &c.
Memor. di Enrighetto delle Querce Arch. pub.
(25) *MCCXCIII. die XXIX. Jan.*
De omnibus litibus que vertebantur vel verti poſſent inter Dominum Petrum de Gregenſis Judicem de Cap. S. Stephani tam ſuo nomine quam ut legiptimum adminiſtratorem Acharixii Creſcentii Martini Agneſine & Mine ejus filiorum & qu. Domine Gerardine ejuſdem Domini Petri uxoris ex una parte & Floretam qu. Thomaxini de Scoveto ex altera &c.
Memor. di Aleſſandro di Argile Arch. pub.
(26) *MCCXC. die 24. Jan.*
Domina Antonia qu. Domini Thiberti de Naſcinturris dedit & tradidit Domino Petro de Creſcentiis Judici ejus Sponſo unam pe-

al di cui padre Tiberto trovaſi dato talora il titolo di Milite o Cavaliere. Tre maſchi ſimilmente ottenne di queſto matrimonio nella età ſua più matura: un nuovo Creſcenzo, Filippo, e un altro Martino, oltre una femmina, ch' ebbe nome Caterina.

L' ultimo Teſtamento di Pietro, ch' egli fece li 23. Giugno 1320. ancora ſano di mente e di corpo, trovaſi autentico nell' Archivio de' Religioſi di S. Domenico. (27) Per eſſo divien vano un altro da lui fatto aſſai prima, mentre era infermo l' anno 1288. Elegge la ſua ſepoltura nella Chieſa de' Predicatori, determinandone la ſpeſa in lire dieci di bolognini, le quali agguagliavano allora il valore di circa fiorini cinque d' oro. Al Convento pur de' Domenicani laſcia tutti i libri, che allora aveva

peciam terre poſitam in curia Vidaglacole que dicitur eſſe quinque tornatur. vel parum minus &c. & alia &c. in ſumma ducentarum lib. bonon. pro dote & dotis nomine &c.

Memor. di Paolo Bellondini Arch. pub.

Era già Vedova, e aveva preſa la tutela de' figliuoli del primo Marito da quindici anni prima; cioè li 29. Ottobre 1275. ſiccome dal Memoriale di Bornio di Antolino Correggiaro, ſotto l' anno e giorno predetto ſi rende chiaro.

(27) *In Chriſti nomine amen. Anno ejuſdem MCCCXX. Indictione tertia die XVII. menſis Junii.*
Dominus Petrus de Creſcentiis Judex filius qu. Domini Zambonini ſanus mente & corpore cogitans hujus ſeculi diem ultimam incurſuram prout quidpe debitum & naturale eſt cuilibet creature ſuum ultimum teſtamentum ſolemniter & in ſcriptis . . . . . ut patebit inferius diſponere & deſcribere propenſavit &c.

Reg. di Bonaventura di Pietro Daniele.

va, o foſſe per avere al tempo della ſua morte; perchè giuſta l' arbitrio del ſuo Commeſſario vengano ripartiti a' Frati più biſognoſi. (28) Alla ſua Moglie Antonia, ſopra la di lei dote, ch' era ſtata in tutto di lire 230. aggiugne la ſomma di lire 20. Laſcia per modo di legato pio a Giovanni, e a Paolo figliuoli, come è da credere naturali, del già ſuo primogenito Accariſo, una pezza di tornature ſei di terreno. (29) Per fine iſtituiſce eredi i tre ſuoi figliuoli ſuperſtiti, Creſcenzo, Filippo, e Martino, ai quali, ſecondo il ſuo arbitrio diſtribuiſce le ſue terre, che tutte aveva, o quaſi tutte, preſſo la Villa dell' Olmo, ſuggette alcune alla Chieſa Parrocchiale di S. Maria in Duno, la maggior parte a quella di Rubizzano.

Dopo queſta dichiarazione dell' ultima ſua

(28) *In primis quidem reliquit Conventui Fratrum Predicatorum de Bononia & fratribus pauperibus ipſius Conventus pro anima ſua & ſue Matris omnes libros ſuos quos habet vel habebit tempore mortis ſue dandos & diſtribuendos arbitrio infraſcripti ſui Commiſſarii &c.*

(29) *Pro anima ſua & Acti ſui nepotis Johanni & Paulo filiis qu. Domini Acharixii ſui filii unam peciam terre tornaturarum ſex.*

Tornatura è preſſo di noi uno ſpazio quadro di terreno di 120. piedi per ogni lato, corriſpondente a quello che anticamente da' Latini chiamavaſi *actus quadratus*, e raddoppiato in lunghezza coſtituiva il jugero, miſura uſitatiſſima in que' tempi. Era perciò eſſo jugero lungo 240. piedi, largo 120. ſiccome Varrone, Columella, Plinio, e Quintiliano inſegnano concordemente; talchè ſarà ſtato ſdrucciolo di penna nel volgarizzamento del Creſcenzio al Lib. IX. Cap. LXXX. l'aver dati al jugero piedi 220. di larghezza.

ſua volontà non ſopravviſſe Pietro, ſe non pochi meſi, e morì probabilmente l'anno ſteſſo, o al più tardi ne' primi giorni del ſeguente, in età forſe di anni 87. Certa coſa è, che li 7. Febbrajo 1321. non era più in vita; allora quando fu fatta la reſtituzion della dote, non già alla di lui Moglie Antonia, anch' eſſa intrattanto defunta, ma a di lei eredi, ch' erano due figliuoli, avuti di Guaſchetto Bualelli ſuo primo Marito. (30) Quanto alla diſcendenza propria di Pietro, ella durò un ſecolo, o forſe più; ma parve, che abbaſſaſſe alquanto di condizione, nè v' ebbe alcuno in eſſa, di cui giovi il fare quì più ſpeziale o diſtinta ricordanza.

OS-

(30) *MCCCXXI. die VII. Febr.*
Conſtat Dominam Antoniam qu. Domini Tiberti de Naſſinturis &c. dediſſe Domino Petro de Creſcentiis Judici de Cap. S. Stephani ejus Sponſo & Viro unam peciam terre arative poſitam in curia Vidaglacole &c. uſque ad ſummam lib. CCXXX. bonon. &c.

Volentes Creſcentius Philippus & Martinus fratres filii & heredes dicti Domini Petri &c. de dotibus ipſius Domine Antonie & de legato viginti lib. bonon. ſatisfacere ut tenentur &c.

Inſuper predicti Creſcentius Philippus & Martinus quia minores erant juraverunt more minorum &c.

Memor. di Orando Orandini Arch. pub.

OSSERVAZIONI

Sopra lo Scritto

DI PIETRO CRESCENZIO.

È Stata lungamente dibattuta la quiſtione, ſe l'Opera del Creſcenzio foſſe dal ſuo Autore primamente ſcritta in Latino, ovvero in Italiano; giacchè nell' una e nell' altra lingua antichiſſimi Codici ſi ſono trovati nelle Biblioteche, e più e più edizioni ne furon fatte in que' primi tempi, ne' quali l' arte della ſtampa, era per così dire ancor bambina. Ma che veramente quello ſcritto foſſe compoſto in latino, poi volgarizzato, il provò di tutti il primo con ragioni quaſi evidenti il Caſtelvetro, nelle Giunte, ch' egli fece alle Proſe del Bembo, il quale moſtrato aveva di eſſere di contrario parere. (1) „ E' coſa manifeſta „ (dic' egli) che Meſſer Pietro Bembo o credette ve- „ ramente, che Pietro Creſcenzio aveſſe ſcritto il ſuo „ libro di Agricoltura in vulgare, e che Guido Giu-

 „ dice

(1) Il Bembo nel ſecondo libro delle Proſe ſcrive del Creſcenzio in tal guiſa: „ Furono altresì molti proſatori tra „ quelli tempi, de' quali tutti Giovan Villani, che al tempo „ di Dante fu, et la hiſtoria Fiorentina ſcriſſe, non è da „ ſprezzare, et molto meno Pietro Creſcenzo Bologneſe, di „ coſtui più antico: a nome del quale dodici libri delle biſo- „ gne del contado, in volgare Fiorentino ſcritti, per mano „ ſi tengono. „

E nel libro terzo:

„ Concioſia coſa che non pur Dante la poneſſe nelle ſue „ proſe, (la voce *gliele*) e ancora Giovan Villani, ma etian- „ dio Pietro Creſcenzo per tutti i libri del ſuo Coltivamento „ della Villa, et Guido Giudice di Meſſina, per tutta la ſua „ hiſtoria della Guerra di Troja la ſi ſpargeſſero.

„ dice aveſse ſcritta la ſua Guerra di Troja in vulgare „ Toſcano, e l'uno e l'altro in lingua più antica che „ non era quella di Dante, o facendo viſta di credet- „ lo, perciocchè prima che moriſſe di molti anni, „ con diſcreta maniera gli feci io intendere l' errore, „ che in ciò prendeva, con l' autorità ſua ha ſtimato „ di potere far credere il falſo per vero. Adunque „ Pietro Creſcenzio ſcriſſe i ſuoi libri di Agricoltura „ in Latino, quale comportava quel ſecolo, i quali ſi „ trovano ſcritti a mano per tutto, o ſtampati; e fu- „ rono traslatati ſenza dubbio da alcun Toſcano, al „ tempo del Boccaccio, o poco prima. Ora che foſ- „ ſero traslatati molti argomenti fortiſſimi il provano, „ ma ſpezialmente queſti due; cioè il primo, il tro- „ varſi molti vocaboli, e modi di dire latini mal vol- „ garizzati, poſtivi; ſiccome ſuole alcuna volta avve- „ nire, per la ſtracchezza del Traslatore, per isfuggi- „ re la fatica di cercare il vocabolo proprio della „ lingua: poi il non conſervarſi ne' nomi dell' Erbe nel „ vulgare l'ordine dell' Abbiccì, che ne' predetti nomi „ nel latino ſi conſerva; ancorchè l' Erbe conſervino „ quel medeſimo ordine nel vulgare e nel latino.„ (2) Fin quì il Caſtelvetro, più aſpramente nel vero di quel che ſi conveniva alla memoria ancora freſca di un' Uomo sì venerando, il quale ſe fallì nel giudicare del linguaggio primitivo dell' Opera del Creſcenzio, fu ciò veriſimilmente per non avere al tempo in cui ſcriſſe le ſue Proſe, che fu circa l'anno 1515. avuto ſot-

(2) Nella Giunta ſeconda al Lib. II. Quì tuttavia è da notarſi, che queſta parte delle Giunte del Caſtelvetro, che appartiene al ſecondo libro delle Proſe del Bembo, non uſcì in luce come le altre, al tempo in cui viſſe l' Autore, ma ſerboſſi per lunghiſſima età ſcritta a mano nella Biblioteca del Sereniſſimo Duca di Modona. Fu data alle ſtampe la prima volta in Napoli, unitamente alle Proſe, e al rimanente delle Giunte l'anno 1714. avendone agli Editori data copia il Ch.mo Muratori.

ſotto gli occhi, il di lui teſto Latino, poco curato allora, e perciò non facile a trovarſi in Italia: nè dovette l'errore, poichè ne fu fatto avvertito, parergli di tale importanza, che ſi credeſſe tenuto a farne pubblica ritrattazione. L'edizion Latina del Creſcenzio, fatta dopo le rariſſime più antiche, tutte oltramontane, in Baſilea l'anno 1548. di cui ſi ſparſero innumerabili copie di qua da' monti, agevolò il confronto de' teſti di ambidue le lingue; e quindi ſi venne a ſcorgere con tutta chiarezza, che non il latino era ſtato ricavato dal volgare, (3) ma il volgare indubitatamente dal latino. E tale poi è ſtato il giudizio fermiſſimo, non pure del Caſtelvetro, ma del Sanſovino, de' Deputati alla correzion del Boccaccio, del Salviati, degli Accademici della Cruſca, del Zeno, e per tacere d' innumerabili altri dotti e ſenſati Uomini, dell' Ornatiſſimo Sig. Conte Giovanni Fantuzzi, che più freſcamente di tutti ha trattato queſto argomento, nel terzo Volume delle eruditiſſime ſue Notizie degli Scrittori Bologneſi, (4) uſcito alle ſtampe nel tempo medeſimo, in cui l'Opera preſente era ſotto il torchio.

(3) Perſiſterono nondimeno nella oppoſta ſentenza, non bilanciate abbaſtanza le ragioni dell'una parte e dell'altra, Ovidio Montalbani, celato ſotto l'anagramma di Gio: Antonio Bumaldi, nella ſua Biblioteca Botanica alla pag. 54. e il P. Orlandi negli Scrittori Bologneſi alla pag. 232. avviſandoſi l'uno e l'altro, che i XII. libri di Agricoltura del Creſcenzio foſſero traſportati dal volgare in latino in Baſilea, allor che ivi ne fu fatta la prima impreſsione del 1538.

(4) Opera colma di ogni più ſcelta erudizione, nella quale, ſe intorno al Creſcenzio ſarà trovata coſa, non così minutamente eſpoſta, come in queſto noſtro ſcritto, ovvero con qualche diverſità, comprenderà agevolmente il ſaggio, e prudente Lettore, di quanto ſia più debitore al Mondo chi imprende a trattare di un ſol perſonaggio, di quel che il ſia, circa ogni ſuggetto in particolare, chi ha propoſto di dar contezza di tante migliaja, quanti fino al dì d'oggi la Patria noſtra vanta Scrittori.

chio. Che ſe Adriano Politi, il Montalbani, l'Orlandi, Monſignor Fontanini, (5) e forſe altri ſentiron diverſamente, ciò fu per mancanza di debito eſame, e perche al particolar intento di alcun di loro giovava peravventura il così credere, piuttoſto che in altra guiſa. Non mancò chi eſtimaſſe, che avendo il Creſcenzio ſcritti i ſuoi libri in latino, gli aveſſe poſcia recati egli medeſimo in volgare, e così foſſe ſtato autore del teſto originale inſieme e della verſione. Bene ſta: ma in tal caſo o avrebbe egli dato alle piante, agli alberi, e alle biade quella diſpoſizione, che richiedeva l'ordine alfabetico de' loro nomi Italiani, o avrebbe tolte via dalla Traduzione quelle parole, che nella introduzione del terzo, del quinto, e del ſettimo libro promettono un sì fatto ordine, le quali pur vi rimangono. Senzachè a ricrederſi di un tal ſuppoſto, baſta il por mente ad alcune voci latinizzate dal Creſcenzio, tratte alcuna volta dall'idioma noſtro Bologneſe, le quali il Volgarizzatore ha laſciate così barbarolatine, come le ha trovate, per non averne inteſo il ſignificato; delle quali voci, e inſieme di altre, nelle quali alcuna ambiguità pure ſi incontra, da noi ſarà data nel fine del ſecondo Volume di queſta riſtampa la ſpiegazione.

Certiſſima coſa è adunque, che l'Opera del Creſcenzio fu ſcritta in latino, col titolo di *Liber Ruralium*

(5) Nell' Aminta difeſo alla pag. 18. cerca Monſig. Fontanini di tirare a ſuo favore l' autorità ancora del Redi, il quale nell' Annotazione 36 al Ditirambo, cita in tal guiſa un paſſo del volgar teſto del Creſcenzio, che ſembra attribuirne a lui la dettatura. Ma non fece rifleſsione il dotto Prelato, che allo ſteſso modo ſi citano nella ſuſseguente Annotazione le Piſtole di Seneca volgarizzate, e per tutto il libro in più luoghi il Trattato di Medicina di Maeſtro Aldobrandino, come ſe foſſe opera ſcritta da lui in Toſcano; della quale nondimeno nell' Annotazione 113 riconoſce il Redi eſpreſsamente Sere Zucchero Bencivenni per Traduttore.

lium Commodorum, poi tradotta in politiſſimo ſtile Italiano da uno Scrittore, fuor d'ogni dubbio Toſcano, e probabiliſſimamente Fiorentino, gli anni che ſeguiron d'appreſſo la morte dell'Autore, ſe non anche vivente lui medeſimo, che, come altrove ſi è moſtrato, ben quindici anni ſopravviſſe alla pubblicazione del ſuo libro. Ed è chiaro per la maniera dello ſcrivere, che il Volgarizzatore, chiunque egli ſi foſſe, non potè eſſere troppo diſcoſto dalla età di Giovanni Villani, del Boccaccio, del Paſſavanti, e degli altri più ſolenni Autori e Maeſtri della lingua Toſcana, che tutti fiorirono o prima, o circa della metà del ſeçolo quartodecimo. Trovavaſi già preſſo di Baccio Valori Gentiluomo Fiorentino una copia di queſta Traduzione, ſecondo il giudizio del Salviati, (6) più di qualunque altra, di cui ſi ſapeſſe, intera e corretta, e „ ſcriſſela (ſono di lui parole) fin l'anno 1445. uno „ da S. Gemignano, che Ser Lorenzo Benvenuti è no„ minato nel fine del libro.„ Quindi preſe argomento Vincenzo Coppi, che pur era Sangemignaneſe, di farne onore alla ſua patria, di cui ſcriſſe gli Annali; (7) volendo far credere, ch'eſſo appunto il Benvenuti foſſe ſtaro il Traslatore dell'Opera del Creſcenzio; ma ſenza recarne altra prova. Giuſtiſſima però è quì la rifleſſione del lodato Sig. Conte Fantuzzi. „ Non „ ſembra (dic'egli) molto probabile, che un libro „ claſſico il quale dai Deputati, e dagli Accademici „ della Cruſca fu giudicato del tempo del Boccaccio, „ e ſcritto preciſamente verſo l'anno 1350. debba attri„ buirſi ad Autore, che viveva e ſcriveva nel 1445. „ quel Ser Lorenzo però è da tenerſi per un mero „ copiſta di detta Opera.„ Nè

(6) Avvertim. della Lingua Toſcana Tom. 1. Part. 2. pag. 106.

(7) Di queſti Annali del Coppi fa menzione il Ch. Targioni ne' ſuoi Viaggi per la Toſcana. Ed. II. Vol. VIII. pag. 190.

Nè furono gli Scritti del Creſcenzio traslatati ſolamente nella noſtra volgare lingua, ma nelle Franceſe ancora, e nella Tedeſca. La traduzion Franceſe è antichiſſima, perchè fatta da un Religioſo Domenicano, di cui ignoraſi il nome, per ordine del Re Carlo V. che ſalì al trono di Francia l'anno 1364. e finì di vivere l'anno 1380. Fu data alle ſtampe in Parigi la prima volta da Giovanni Bonhomme l' anno 1486. (8) Della Tedeſca altro non ſappiamo che il tempo in cui fu impreſſa la prima volta, il che ſeguì in Argentina l'anno 1518. (9)

I Codici manuſcritti copiati ſull' originale Latino del Creſcenzio, non ſono troppo difficili a trovarſi, come di un Opera, di cui prima dell' uſo della ſtampa furono traſcritti numeroſiſſimi eſemplari. Tre di queſti abbiamo al preſente in Bologna: due nella Biblioteca pubblica dell' Iſtituto delle Scienze, il terzo in quella de' Canonici Regolari di S. Salvatore. Uno di que' dell' Iſtituto, che fu dono della Santa Memoria di Benedetto XIV. e quello di S. Salvatore, per l' antichità del carattere, appajon ſcritti nel ſecolo medeſimo, nè troppo lungi dal tempo, in cui l' Opera fu pubblicata. Di più altri, che ſi cuſtodiſcono in varie Biblioteche, delle qualità di ciaſcun d' eſſi, e di alcuna diverſità, che trovaſi ne' loro titoli, ſe ne dà eſattiſſimo ragguaglio dal più volte memorato Sig. Conte Fantuzzi. (10) Uno ſia lecito aggiugnerne, che ſer-

(8) Li PP. Quetif ed Echard (*Script. Ord. Prædicat. Vol. I. pag. 666.*) riferiſcon le parole meſſe al principio di queſta traduzione:

Cy commence le livre des ruraux prouffis du labour des champs, le quel fut compilè en Latin, par Pierre de Creſcens bourgeois de Boulogne la graſſe, et depuis a eſtè translatè en Francois, a la requeſte du Roi Charle de France, le quint de ce nom.

(9) *Fabric. Bibliot. Script. med. et inf. Latin. Tom. I.*

(10) Notizie degli Scritt. Bologn. Tom. III. pag. 227.

ſerbaſi nella Vaticana, degno ſopra gli altri di eſſer tenuto in pregio, per la nitidezza dell' antico carattere, e per le egregie miniature delle quali è fornito. Da eſſo ſi è ricavata la figura della lettera grande iniziale, che inciſa in rame ſi darà in fine di queſto diſcorſo, rappreſentante il Creſcenzio in atto di porgere il ſuo libro da rivedere e correggere al Superiore Domenicano.

Dopo la introduzion della ſtampa preſſo che innumerabili edizioni ſi ſon fatte dell' Opera del Creſcenzio, parte in Latino, parte in Italiano, parte in Franceſe, parte in Tedeſco, delle quali ben ventiſei più conoſciute ne annovera Franceſco Seguier, nella ſua Biblioteea Botanica ſtampata all' Haia l'anno 1740. Quelle del teſto Latino, venute a cognizion noſtra, non eccedono il numero di ſette. La prima di Auguſta del 1471. due di Lovagno degli anni ſucceſſivamente 1473. e 1474. la quarta di Argentina del 1480. e queſte tutte in foglio. Seguono le due di Baſilea l'una del 1538. in quarto, l' altra del 1548. in foglio; ma trasformata nel titolo, e nella Dedicatoria, (11) alterata ancora e difettoſa in più di un luogo, come dal confronto di eſſa con i Codici manuſcritti è facile il riconoſcere. Queſta nondimeno è la ſola delle edizioni Latine, che ſi trovi comunemente in Italia, e la più generalmente citata. Di Cracovia pure ne ha una in foglio, di cui non d' altronde, che dalle Biblio-

(11) Il titolo è queſto della edizion di Baſilea: *De omnibus Agriculturæ partibus, et de Plantarum Animaliumque natura, et utilitate Libri XII. non minus Philoſophiæ et Medicinæ, quam Œconomiæ, Agricolationis, Paſtionumque ſtudioſis utiles, per longo uſu exercitatum optimum Agricolam, & Philoſophum Petrum Creſcentienſem Principem Reipublicæ Bononienſis.*

blioteche Botaniche del Linneo, e del Seguier ſiam venuti in cognizione. (12)

La Verſione Toſcana, di cui ſopra lungamente ſi è ragionato, fu impreſſa la prima volta in Firenze l'anno 1478. poſcia in Venezia l'anno 1503. e ſuſſeguentemente più e più volte nella ſteſſa Città, e forſe altrove; ma difformata ſempre e guaſta per mancanza di buoni e corretti Originali. Quindi preſe motivo Franceſco Sanſovino, Letterato non ignobile de' ſuoi tempi, di farſi autore di una nuova traduzione; ſe pure nuova traduzione può dirſi ch' egli faceſſe, riducendo l'antica a uno ſtile alquanto più piano, col mutar l' ordine della coſtruzione, e a molti vocaboli ſoſtituirne altri di pari ſignificato; ma ſopra tutto col variare certe maniere di locuzione, che forſe al di lui parere troppo ſapevano dello ſtretto linguaggio Fiorentino: degno non pertanto di lode, per avere non di rado conſultato il teſto latino, ove poteva naſcer dubbio ſopra la interpretazione de' luoghi più oſcuri, e più difficili. Queſta verſione Sanſoviniana fu data in luce la prima volta in Venezia l' anno 1561. poi di nuovo nel 1564. dell' altre riſtampe non ſarebbe facile tenere il conto, che pur ſon quelle che più trivialmente a queſti tempi ſi anno per le mani. Ma non potè la fatica, benchè in ſe ſteſſa commendevole, del Sanſovino ſoddisfare all' intendimento degli Accademici della Cruſca, i quali nell' inſigne Vocabolario, che da loro ſi preparava, dovendo in mille luoghi valerſi di eſempli, tratti dal volgarizzamento del Creſcenzio, faceva di meſtiere, che li prendeſſero da una edizione a tutti nota, e che oltre l' andar eſente da falli, almen più notabili, ſerbaſſe ancora intatta la

(12) La Biblioteca Botanica del Linneo fu ſtampata in Amſterdam l'anno 1736. Da eſsa ebbe notizia il Seguier di queſta edizione latina del Creſcenzio fatta in Cracovia.

la nobile antica naturalezza della lingua uſata dal Volgarizzatore. Non trovandoſene pertanto alcuna, di cui ſi poteſſero tenere a ragion contenti, preſe ſopra di ſe la cura di appreſtarla a pubblica utilità Baſtiano de' Roſſi, uno degli Accademici, detto l' Inferigno, per opera del quale, purgata quella prima antichiſſima Traduzione da innumerabili ſcorrezioni, col riſcontro di ſei de' migliori Codici a penna, fu poi data alle ſtampe in Firenze preſſo Coſmo Giunta l' anno 1605. e queſta edizione, ſiccome pur l' altra di Napoli del 1724. da eſſa punto non diſcordante, meritamente è riputata la miglior di tutte, e come tale ad ogni occorrenza nel Vocabolario allegata. Per ſoggiugnere poi alcuna coſa delle verſioni in altre lingue, tre edizioni della Franceſe nota il Seguier, e altrettante della Tedeſca: le Franceſi tutte di Parigi, la prima del 1486. la ſeconda ſenza denotazion d' anno, la terza del 1539. delle Tedeſche due di Argentina degli anni 1518. e 1531. l' ultima di Francfort dell' anno 1583.

I precetti del Creſcenzio in parte ſon tolti dagli antichi Scrittori delle coſe ruſticane, maſſimamente Latini, Catone, Varrone, Columella, Palladio, ed altri, in parte fondati ſulle proprie oſſervazioni, fatte in più luoghi, e principalmente in quelle Città e Terre, nelle quali eraſi trovato per occaſione di ufficio: (13) *Multoſque libros antiquorum & novorum prudentum perlegi*,

(13) Cioè di Aſſeſſore de' Podeſtà in varie Città d' Italia, come nella Vita di lui alla pag. 7. vien dichiarato. Dove tuttavia è da correggere uno sbaglio di numero, occorſo nel dinotar l' anno de' primi movimenti delle diſcordie, che ſcomunarono la Città noſtra, e ne ſovvertiron lo ſtato; il quale fu non il 1266. come ivi è ſcritto, ma il 1264. in cui li 14. Dicembre fu cacciata di Modona la parte de' Graſolfi, che teneva con quella de' Lambertazzi di Bologna. *Hoc fuit malum initium omnium malorum Civitatis Bononiæ.* Così il noſtro Pietro Cantinelli autor contemporaneo nella ſua Cronaca ſotto quell' anno. V. *Mittarelli Rer. Favent. Script. col. 237.*

legi, & varias operationes colentium rura vidi. Così egli di se stesso scrive nel suo Proemio. Nè inutil cosa dee riputarsi ch' ei facesse, coll' unire ai lumi, che gli somministravano le pratiche sue cognizioni, ancora gl' insegnamenti di que' preclari Maestri; in un tempo massimamente, in cui, non trovato ancora il mirabile artifizio della stampa, rarissimi erano gli Scritti loro, e difficilissimi a conseguirsi: ed è poscia accaduto, che col mezzo di alcuni passi di quegli Autori, dal Crescenzio riportati a parola per parola, si sono potute emendare le edizioni, che gran tempo dopo si fecero di essi in istampa, e che erano derivate da esemplari men buoni, e men fedeli di quelli, che letti aveva egli e studiati. (14)

Dalle fonti Greche, per quanto potè, attinse pure alcuna cosa il Crescenzio. E' nota la Compilazione delle Geoponiche fatta nel secolo X. dall' Imperador d' Oriente Costantino Porfirogenito, ovvero se da altri, come dai più si crede, certamente per ordin suo, e pubblicata sotto i di lui auspizi; ad esso perciò, ove anche ciò fosse vero, attribuita tanto giustamente, quanto all' Imperador Leone il sapiente di lui padre si ascrive la Collezione delle Basiliche, e all' Imperador Giustiniano quella delle Pandette; benchè l' uno e l' altro, ad eseguire e compiere il lor disegno, si valessero dell' opera altrui. Chi al Porfirogenito prestasse la sua mano, se pure alcun la prestò, nello svolgere tanti volumi degli antichi savi uomini in Agricoltura, e trarne quegli ammaestramenti, che troviam descritti nelle Geoponiche, è cosa incerta. (15) Chiunque egli si fosse, celar volle il suo nome, per

(14) V. *Pontederæ Antiquit. Roman. &c. Epist. VIII.*

(15) Con ragioni non troppo salde attribuirono altri quest' Opera a Cassio Dionisio Uticense, altri, e questi in gran nu-

per laſciarne tutto l'onore al Monarca ſuo Sovrano. (16) Di queſta Greca Compilazione, ripartita in venti libri, abbiamo la verſion latina fatta da Giano Cornario pubblicata la prima volta in Baſilea l'anno 1538. Ma circa quattro ſecoli prima, avevane già traslatati alquanti capi, tolti dal quinto, dal ſeſto, e dal ſettimo libro, tutti concernenti l'affare della Vendemmia, e di quanto alla cura e governo del Vino ſi appartiene, Burgundio Piſano, uno de' più dotti uomini de' ſuoi tempi, (17) e di eſſi aveva compoſto un piccolo

numero a Caſſiano Baſſo, altri a Vindanione Anatolio di Berito; autori tutti di gran lunga più antichi del Porfirogenito. Veggaſi il Fabricio, che più ſenſatamente di tutti ha trattato queſto argomento nella Biblioteca Greca Vol. VI. Lib. V. Cap. V. pag. 500.

(16) Nella Epiſtola in forma di Dedicatoria, indirizzata a Coſtantino, e premeſſa a tutta l'Opera, ſecondo la traduzione di Giano Cornario, così ſi trova ſcritto: *Unde ſane ea quæ a diverſis Veteribus multa diligentia ac experientia inventa ſunt, & de Agricultura, & plantarum cura, temporeque, ac modo itemque loco ſingulis congruente; amplius autem de aquæ inveſtigatione, ædificiorumque conſtructione, & in quibus locis hæc facere oporteat, & ad quam cæli partem vergere, & quomodo, & alia multa pariter ac magna, naturæ tuæ excellentis magnitudine in unum colligens, opus communis utilitatis, publice omnibus propoſuiſti &c.*

(17) Burgundio o ſia Burgundione Piſano, di cui qui ſi parla, fu di profeſſione Giureconſulto o Avvocato, ma inſieme di ampia e varia dottrina fornito: ſopra tutto intelligentiſſimo della lingua greca, da lui appreſa in Coſtantinopoli, ove lungamente aveva ſoggiornato, circa l'anno 1137. probabilmente in qualità di Giudice; o, come era diceſi, Conſolo de' Mercatanti di ſua nazione. Era ſtato ivi preſente ad una ſolenne diſputa, tenuta di volontà dell'Imperadore Giovanni Comneno, preſſo la Chieſa di S. Irene nel quartiere de' Piſani, fra Nechite Arciveſcovo di Nicomedia, e Anſelmo Veſcovo di Avelberga Inviato di Lotario Imperador di Occidente, la quale abbiamo eſpoſta dallo ſteſſo Anſelmo nel ſuo Libro detto de' Contrappoſti, dato alle ſtampe dal P. d'Achery, nello Spicilegio *Vol. I. pag.* 161. Fu poſcia ſpedito

nuo-

trattato della Vendemmia, che si divulgò poscia sotto il di lui nome, benchè di suo altro non vi fosse, che la scelta de' materiali, e la fatica della traduzione. Di questa Operetta, non mai, che sappiasi, data alle stampe, conservasi ora un esemplare nella Real Biblioteca di Parigi, ed è uno de' tredici Scritti compresi nel Codice 7131. notato con questa indicazione: *Liber de Vindemiis a Domino Burgundo Pisano de græco in latinum fideliter translatus:* (18) al qual titolo corrisponde in buona parte quello di un altra copia, veduta già dal Pignoria, della quale ei fa menzione nelle sue Epistole Simboliche, e ne riferisce le prime parole: *Incipit Liber Vindemiæ a Domino Burgundio Pisano de græco in latinum translatus*: facendoci in oltre sapere, che il contenuto in esse erano *aliquot schedia Geoponicωn*: quasi volesse dire alquante cartucce, o frammenti spiccati dal corpo intero delle Geoponiche.

Non mancò tuttavia chi si desse a credere, che Burgundio avesse tradotti tutti i venti libri, ne' quali l' Opera intera si divide, non la parte sola, che riguarda la Vendemmia ed il Vino. Altri già prima mostrato aveva di dubitarne. (19) Fidatamente affermollo

nuovamente Burgundio a Costantinopoli l'anno 1172. all'Imperador Manuele, per affari importantissimi della sua Repubblica. Oltre più Opere di Santi Padri, e di Autori Sacri; tradusse in latino tutto ciò che si trova di greco ne' libri del Gius Civile compilati per ordine di Giustiniano, siccome attesta il nostro Odofredo (*ad l. Demosthenes ff de Leg. & S. C.*) Traslatò similmente gli Aforismi d' Ipocrate, e questa versione fu da Taddeo Fiorentino preferita ad altra, che al suo tempo era la più comune. (*Exposit. Aphorism. Hipp. in princ.*) Cessò di vivere in età decrepita li 30. Ottobre 1194. giusta lo stile Pisano, che secondo lo stile comune è l'anno 1193.

(18) *Biblioth. Reg. Franc. Vol. IV.*

(19) Il Salvini, il Redi, ed il Targioni. Questi ne' suoi Viaggi di Toscana, nel Tom. II. pag. 58. della Edizion seconda si astien dal decidere, se Burgundio traducesse la raccolta

mollo a' tempi noſtri l' Abate Lorenzo Mehus nella Vita, che ſcriſſe di Ambrogio Camaldoleſe, adducendone in prova un eſemplare, il qual diſſe eſſer conſervato nella Biblioteca Mediceo Laurenziana, al Banco LVI. Cod. XVI. Ecco le di lui parole: (20) *Cæterorum Græcorum adgreſſus Volumina* (parla di Burgundio) *Geoponicorum libros latio dedit, qui quidem latine a Burgundio verſi leguntur in Codice membranaceo Bibliothecæ Mediceo Laurentianæ. Plut. LVI. Cod. XVI.* Travedimento in verità aſſai ſtrano, che non ſi ſa comprendere nè donde, nè in qual modo poteſſe naſcere. Nel Catalogo della inſigne Granducale Biblioteca Laurenziana, eruditiſſimamente eſpoſto, e dato alle ſtampe in più Volumi dal Chiariſſimo Sig. Canonico Angelo Maria Bandini, degniſſimo Cuſtode di quella, non ſi trova in alcun luogo mentovata queſta ſuppoſta Traduzione, ma ſolamente due Teſti Greci delle Geoponiche, uno mancante in alcuna parte al Banco XXVIII. Cod. XXIII. l' altro intero al Banco LIX. Cod. XXII. (21) Di Burgundio poi fra' Codici Latini non altro ſi novera, che la Verſione di un Opera di S. Giovanni Damaſceno, *in qua eſt traditio Orthodoxæ Fidei &c.*, e quella delle Omelie di S. Giovanni Griſoſtomo ſopra il Vangelo di S. Matteo, (22) Quanto al

colta de' Scrittori Geoponici ,, o il libro 7 ſolo, che ſi cre-
,, de (dic' egli) eſſere il *Liber Vindemiæ a Burgundio editus*,
,, *&c.* citato da Pier Creſcenzio &c.

(20) *Mehus in Vita Ambroſii Camald. pag.* 218.

(21) *Catalog. Cod. Græc. Biblioth. Laurent. Tom. II. pag.* 442. *& pag.* 554.

(22) Quantunque nel Cod. X. del Banco LXXII. leggaſi queſto titolo: *Liber Vendemiæ a Burgundione in latinum translatus*, ſotto di eſſo tuttavia non ſi ttova altro, che un Opuſcolo, il qual comincia. *Diſtinctio menſurarum, & ponderum tribus diverſificatur modis ſecundum Avicennam & Serapionem:* materia, come ognun vede, in tutto diverſa da quella che il

al Codice XVI. del Banco LVI. in cui, giusta il detto del Mehus, dovrebbe essere l' immaginata Traduzione, esso è del numero di quelli, che sono scritti in Greco, e contiene quattro trattati di materie gramaticali sotto questa indicazione: ΔΙΑΛΕΚΤΙ ΤΟΥ ΜΗΤΡΟΠΟΛΙΤΟΥ *DIALECTI METROPOLITAE seu potius Georgii Metropolitæ Corinthii, Herodiani, Tryphonis, & Heliæ quædam Grammatica*: (23) il che è quanto in tal proposito si è ricavato dal Catalogo della Laurenziana. Ne per qualunque diligenza siasi altrove usata, è stato possibile il trovare indizio di alcuna traduzione latina del Volume intero delle Geoponiche, di quella di Giano Cornario più antica.

Al solo libro adunque della Vendemmia si ristringon le notizie, che il Crescenzio potè avere, ed ebbe di fatto della Agricoltura greca, la quale in questa sola parte trovò esposta nell'idioma latino. Cita egli Burgundio, riportandone le parole, in più di un luogo nel quarto de' suoi libri, e più distintamente che altrove nel Capo XXXIV. *Quo loco debeat stare Vinum, ut melius duret.* (24) Perciocchè, dichiarato quivi prima il suo sentimento, che è di tenere la cella del Vino, opposta a settentrione, quasi volesse poi dare qualche eccezione alla regola, soggiugne: *In Libro tamen Vindemiæ a Burgundio edito dicitur, quod fortius Vinum sub divo ponendum est; advertat autem occasum & meridiem parietibus quibusdam appositis, reliqua autem Vina sub tecto ponenda sunt; fenestras autem excelsiores*

il titolo promette. Le parole poi sono per poco le medesime, che ha nel suo principio il Trattatello *de Ponderibus & Mensuris* di Dino del Garbo, stampato con altre Opere sue. *V. Catal. Cod. Latin. Tom. III. pag.* 34.

(23) *Catalog. Cod. Græc.* Tom. II. *pag.* 316.

(24) Questo Capo è il XXXIV. ne' Codici a penna, e nella Versione Fiorentina; in quella del Sansovino il XXXIII. e nella Edizion Latina di Basilea il XXXII.

ıres oportet facere, ad aquilonem, & orientem verſas. Capo II. è queſto del Libro VII. delle Geoponiıe, dal Cornario così tradotto: *Fortius Vinum ſub diım locandum eſt; avertatur autem ab occaſu & mediе, parietibus quibuſdam appoſitis; tenuia vero Vina b tecto ponenda ſunt. Feneſtræ autem faciendæ altiores l ſeptentrionem & orientem converſæ.* (25) Ma e queı, e quant' altre ſi trovano nell' Opera del Creſcenzio legazioni di Burgundio, o regole tolte da' Greci rittori Georgici, tutte ſi contengono in que' capi el quarto libro, che ſeguono dopo il venteſimo ſin ıaſi alla fine. Ne' primi venti, ove ſi tratta della ltivazion delle Viti, negli ultimi quattro, e a più rte ragione negli altri undici libri, l' argomento de' ıali niuna relazione ha colla Vendemmia e col Vi-, nè ſi vede citato mai Burgundio, nè s' incontra ı ſol periodo, che appariſca traſcritto, o dedotto lle Geoponiche. (26)

An-

(25) La traduzion del Cornario è ſenza dubbio migliore quella di Burgundio, ſe pure il Creſcenzio, che ne rifeſce le parole, ha avuto per le mani eſemplare corretto llo Scritto di Burgundio. Certa coſa è, che la interpretaone del Cornario è interamente conforme al teſto greco στρέφω δὲ δύσεως καὶ μεσημβρίας τοιχῶν τινῶν προστεθέντων, in oltre toglie qualunque diſcordanza tra la regola attribuinelle Geoponiche a' due fratelli Quintilj, circa il miglior ogo per ſerbare il Vino, e quella che di ſuo proprio avio ne dà il Creſcenzio, e che dalla ragione, e dalla ſpeenza è comprovata.

(26) Non ſi verifica il ſuppoſto di chi ſi diede a crede, che il *Liber Vindemiæ* foſſe preciſamente il VII. delle ieoponiche, tradotto da Burgundio. Non è certo, che quano ſi contiene nel detto VII. libro paſſaſſe tutto nel *Liber indemiæ*: ma bene è certo, che in eſſo entrarono alcuni apı tolti da altri libri, ſegnatamente li Capi XLIII. e XLIV. el Libro V. e li Capi XIV. e XVII. del Libro VI. come uò ognuno certificarſi, paragonando colli ſuddetti Capi que' uoghi, che di Burgundio cita il Creſcenzio ne' Capi XXII.

e

Ancora ſi vale molto ſpeſſo il Creſcenzio dell' autorità de' Filoſofi, e de' Medici, ſpezialmente antichi, della lettura e cognizion de' quali ſi moſtra ſofficientemente fornito; ſiccome quegli, che negli anni della ſua gioventù, prima di dar opera allo ſtudio delle Leggi, a quello della Medicina, e della natural Filoſofia ſi era con diligenza applicato. Infra gli Scrittori del ſecolo in cui viſſe allegò più che altro Alberto Magno, e aſſai ſovente fece uſo della ſua dottrina; nè ſarebbe fuor di ragione il credere, che a ciò tra l' altre coſe il moveſſe la ſingolar venerazione, in cui ebbe ſempre l' Ordine Domenicano. Per ciò che ſi aſpetta alle Piante, e loro virtù, benchè non poſſa negarſi, ch' egli quaſi tutto non abbia preſo dal libro intitolato *Circa inſtans*, o ſia *de ſimplici Medicina* di Giovanni Plateario Salernitano, citato da eſſo in varj luoghi, Autore forſe di un ſecolo più di lui antico, nondimeno, per avere unito in un ſol volume il più, che ſopra la natura, coltivazione, e virtù delle piante allora ſapevaſi, gli è toccata la ſorte di paſſare per uno de' primi riſtoratori della Botanica. E quanto all' Agricoltura, non può dubitarſi ch' egli non foſſe il primo, al tempo in cui ſi ravvivavan le ſcienze, a darne fuori un compito e giuſto Trattato. Quindi però non è maraviglia che ancora in queſta noſtra età l' inſigne Naturaliſta, e Botanico Carlo Linneo abbia voluto

e XXXIII. del ſuo quarto Libro: per la qual comparazione ſi verrà altresì a conoſcere, quanto in que' luoghi medeſimi, ne' quali il Creſcenzio ſi è valſo de' ſentimenti, e talora delle parole degli Autori Geoponici Greci da Burgundio recati in latino, vi abbia poi egli aggiunto del ſuo; e come perciò debba riputarſi eſagerata la propoſizion, che ſi legge preſſo uno Scrittore, degno per altro di ogni più alta ſtima e venerazione, cioè „ che tutto il Lib. IV. di Pier Creſcenzio è „ copiato, almeno in buoniſſima parte, quaſi a parola per „ parola dal Lib. VII. delle Geoponiche.

luto eternare la di lui memoria, intitolando una nobiliſſima Pianta d' America, col nome di *Creſcentia*: (27) onore, che, fra gli Scrittori di que' baſſi ſecoli, non trovaſi, che ſia ſtato fatto ad altri che a lui.

(27) Albero nelle varie provincie di America conoſciuto ſotto i barbari nomi di *Cujete*, di *Choyne*, e di *Calabaſh*, da Botanici che prima in Europa n'ebber notizia chiamato *Arbor Cucurbitifera*, e ciò per la ſomiglianza de' ſuoi frutti colle Zucche. Sono queſti talora ſterminatamente groſſi, di corteccia ſalda e dura; per lo che mondificati dalla polpa interiore, ſervono agli Americani a farne ciotole, nappi, ſcodelle, fiaſche, cucchiaj, ed altri sì fatti ſtovigli e arneſi, che talora ci ſon recati in Europa dipinti, o lavorati con leggiadri intagli al di fuori. L' illuſtre Hans Sloane Preſidente della Reale Accademia di Londra, nel ſuo Catalogo delle Piante della Giamaica alla pag. 206. numera oltre a 40. libri ſtampati, parte di Botanici, parte di Viaggiatori, ne' quali di queſt' albero, e dell' uſo de' ſuoi frutti, comuniſſimo in quella parte di Mondo, è fatta menzione.

Epla missa fri aymerico magistro gñali ordinis fratrum predicatorum.

VENERABILI IN CRISTO PATRI ET DOMINO SPAL. VIRO SUMME RELIGIONIS ac sapientie fr̄i aymerico de placentia scissimi ordinis fr̄um predicatorum gñali magistro dignissimo Suus petrus de cresentiis cuius bononie sei pm̄ ad omia semper mandata obsequsa paratum.

Epiſtola miſſa Fratri Aymerico Magiſtro Generali Ordinis Fratrum Prædicatorum. (a)

Venerabili in Chriſto Patri, & Domino ſpeciali, Viro ſummæ religionis ac ſapientiæ, Fratri Aymerico de Placentia, Sacratiſſimi Ordinis Fratrum Prædicatorum Generali Magiſtro digniſſimo Petrus de Creſcentiis Civis Bonon. ſe ipſum ad omnia ſemper mandata obſequioſe paratum.

CUm præſentem librum Ruralium Commodorum ad Dei Omnipotentis honorem, & Sereniſſimi Regis Karoli delectationem, meique, & ceterorum utilitatem inchoaſſem, & mediaſſem, multis & variis occupationibus impeditus diu perficere diſtuli. Verum a Veſtra Nobili Sanctitate, ut complerem rogatus, quod pro Dominico mandato libenter recepi, iudiciorum, & civilium occupationum ſtrepitu relicto, quibus non poteram animum, ut operi expediebat, quietum habere, ad ruris habitationem ſeptuagenarius me tranſtuli. Et ne otiis inutilibus aliquo tempore inficiar, iuſtiſque ſatisfaciam votis, Cæleſtis Regis auxilio librum perficere curavi. Ac etiam ei quod primo ſcripſeram addidi multa utilia, quæ poſtea vidi, & per experientiam approbavi. Veſtræ igitur Dominationi eundem grandi af-

(a) Queſta Lettera, ſiccome le due che ſeguono, inſieme colla Introduzione dell' Opera, ſi ſono impreſſe, quali ſi leggono ne' Teſti Latini a penna: aggiugnendovi ſoltanto le virgole e i punti, per facilitarne la intelligenza; e ſimilmente i dittonghi, che, com' è noto, mancan ſempre nelle ſcritture alquanto antiche.

fectu offero corrigendum, per veſtram prudentiam, qua ſuprema eſt, & veſtrorum Fratrum, humiliter ſupplicans, quod ipſius elimetur rubigo, & quod eſt utile non ſpernatur. Nam aperte cognoſco quod nec per me, nec fortaſſe per alium poſſent integre ſciri omnia, de quibus in toto libro tractatur, & propter infinitam agendorum varietatem ſemper ſub perpetuo motu cæleſti conſiſtunt. Sed ab omnibus omnia præterita ſciri poſſunt, cum auxilio Eius qui ſine defectu præterita, præſentia, & futura cognoſcit. Non enim opus quod de Fide non tractat reprobari vel ſperni debet, paucis maculis, in quo plura nitent. Sicut nec eradicatur Roſarium, quibuſdam ſpinis, ſi multas redolentes exhibeat Roſas, nec abſcinditur arbor, pauceis vermiculoſis pomis, in qua multa inveniuntur iocunda.

Epiſtola miſſa ad Sereniſſimum Regem Karolum per Petrum de Creſcentiis Civem Bonon.

Excellentiſſimo Principi Domino Karolo ſecundo Dei gratia Ieruſalem & Siciliæ Regi illuſtri ſuus Petrus de Creſcentiis Civis Bonon. id quod eſt.

CUm conſiderarem ætatem . . . . . . (a) *& multiplices cogitationes Excellentis Maieſtatis veſtræ, deliberavi librum componere afferentem conſolationem & delectationem animo veſtro, & perpetuam utilitatem ſubiectis veſtris, quem Veſtræ Dominationi tranſmitto, humiliter ſupplicans & devote, quod ipſum legere & examinare dignemini per vos, & prudentes veſtros Clericos & Laicos, ſicut viſus, lectus, & examinatus, & approbatus eſt per ſapientiſſimum Virum Fratrem Aymericum Magiſtrum Ordinis Prædicatorum, & per prudentiſſimos Fratres ejus, ac etiam per peritos in Naturali Scientia Univerſitatis Scholarium Civitatis Bononiæ. Et ſi liber Veſtræ placuerit Dominationi, me veſtrum humilem & fidelem ſervulum ubicumque ſim habere dignemini, paratum ſemper Veſtris & Filiorum Veſtrorum in omnibus obedire beneplacitis & mandatis.*

(a) Mancano in tutti i Teſti a penna da noi veduti alcune parole, che volgarizzate ſi leggono nella Verſione Fiorentina, in cui la Lettera al Re Carlo ha queſto principio „ Con„ cioſſiecoſa ch'io conſideraſſi l'età mia provetta, e l'utilità „ che è nelle coſe di Agricoltura, e la grandezza della Eccell. „ M. V. &c.

Incipit Liber Commodorum Ruralium a Petro de Creſcentiis Cive Bonon. ad honorem Dei Omnipotentis, & Sereniſſimi Regis Karoli Regis Siciliæ compilatus.

Rubrica Proœmii.

CUm ex virtute prudentiæ, quæ inter bonum & malum caute diſcernit, humanus formetur animus ad utilis & delectabilis cognitionem, eorumque ſequelam, & in terrenis rebus pacificus & tranquillus ſtatus valde utilis, dulcis, & delectabilis reperiatur, & merito hic totis viribus quærendus eſt, & inventus tamquam theſaurus inextimabilis, cum multa humilitate & patientia conſervandus; per eum namque facile benigna Dei dilectio provocatur, vita hominis illæſa tute ſervatur, & rerum abundans copia utiliter procuratur. Hunc tamen impii viri non quærunt, & inventum, ſuperbia ſeu alio deteſtabili vitio cæcati lacerant: quare licet eorum fortuna proſpera ſæpe videatur ad tempus, perit tandem, nec dimidiat dies ſuos. Viri autem pacifici & humiles, licet quandoque læſi fuerint, tamen vivunt, & apud Deum & homines gratiam invenientes, tandem impiorum hæreditant terram. Ego itaque Petrus de Creſcentiis Civis Bonon. qui tempus adoleſcentiæ in Loyca, Medicina & Scientia Naturali totum conſumpſi, & demum nobili Legum ſcientiæ inſudavi, pacifici ſtatus anxius, poſt ſtendum ſciſma illius egregiæ Urbis, quæ vero & ſibi proprio nomine Bononia, ideſt bona per omnia, in omnibus Mundi Climatibus dicebatur, cognovi quod mutata unitate ac ſtatu pacifico in diſſenſionem, odium, & livorem, non erat iuſtum ipſius perverſæ diviſionis

s immiſceri negotiis. Ideoque annis triginta diverſas ovincias cum earum Rectoribus circuivi, ſubiectis iuſti- am libenter tribuens, & Rectoribus fidele conſilium, & ivitates in ſuo iure & ſtatu pacifico pro poſſe conſer- ans: multoſque libros antiquorum & novorum pruden- m perlegi, & diverſas & varias operationes colentium ra vidi. Demum Civitate Divina gratia quodammodo formata, tædio latæ circuitionis, & læſæ libertatis affe- u ad propria redii. Ac cernens quod omnium rerum ex ibus aliquid acquiritur nihil eſt Agricultura melius, bil uberius, nihil dulcius, nihil homine libero dignius, ait Tullius, & cognoſcens quod in cultu ruris ſtatus cile invenitur tranquillus, excitatur otioſitas, & proxi- orum læſio evitatur: amplius quod cultus ruris exqui- a doctrina, per quam facilius & abundantius utilitas rcipitur, & delectatio procuratur, quam ſi negligenter ſine certa induſtria ſingula conſueto more colantur, ris bonis, qui de ſuarum poſſeſſionum reditibus ſine cuiuſ- am læſione iuſte vivere volunt, merito appetenda eſt, l cultum ruris animum mentemque converti. Et im- orato Dei Omnipotentis auxilio, actus & commoda eius, cuiuslibet generis agrorum, & plantarum atque ani- alium doctrinam, obſcure ac imperfecte ab Antiquis tradi- m, & Modernis ſatis incognitam, de ſola Chriſti liberali- s confiſus, dilucide tam ſecundum prudentum Naturalis iloſophiæ ſententias & rationes apertas, quam ex ap- batis experientiis tradere in ſcriptis propoſui.

ber iſte Ruralium Commodorum dicitur, quia de Com- modis Ruris tractat, qui duodecim libros continet, videlicet.

rimus quidem de Locis habitabilibus eligendis eſt.
cundus de Natura Plantarum, & rerum communium cultus cuiuslibet generis Agrorum.

Ter-

Tertius de Campeſtribus Agris colendis.
Quartus de Vineis & Vino.
Quintus de Arboribus.
Sextus de Hortis.
Septimus de Pratis & Nemoribus.
Octavus de Viridariis, & rebus delectabilibus ex arboribus, herbis, & fructu ipſarum artificioſe agendis.
Nonus de omnibus Animalibus, quæ nutriuntur in rure.
Decimus de diverſis ingeniis capiendi Animalia fera.
Undecimus de Regulis operationum ruris.
In Duodecimo compendioſe fit commemoratio de iis omnibus, quæ ſingulis menſibus ſunt in rure facienda.

Seguono diſteſamente eſpoſti a un per uno i mentovati XII. Libri, nel fin de' quali ſi legge:

Explicit Liber Ruralium Commodorum a Petro de Creſcentiis Cive Bonon. compilatus.

Nel Codice di S. Salvatore trovaſi in fine una Lettera dall' Autore ſcritta a B. Bambagliuoli, la quale benchè niuna relazione abbia coll' argomento dell' Opera preſente, pur ci è piaciuto il riportarla in queſto luogo. Conduolſi il Creſcenzio in eſſa con l' Amico del torto fattogli nella elezione del Cancelliere della Città, la quale, giuſta lo ſtile di allora, ſpettava al Preconſolo, o come ora diceſi, al Correttore de' Notaj, che attualmente era in uffizio, e al proſſimo di lui Anteceſſore. La lettera B iniziale del nome del Bambagliuoli, laſcia dubbio, s' egli foſſe Bambagliuolo Bambagliuoli, padre di Graziuolo Poeta illuſtre di quel ſecolo, ovvero ſe Graziuolo ſteſſo, il cui nome intero, e ſpeſſo ancora uſato, fu Buonagrazia, Notajo anch' eſſo come il Padre, creato l' anno 1311. Meritò egli per ſuo ſapere e dottrina il titolo, che nella lettera gli è dato, di *celebri laude dignus*; e giunſe poi veramente a conſeguire il grado di Cancelliere, alquanti anni dopo la morte del Creſcenzio, al tempo in cui la Città era governata da Beltrando Cardinale del Poggetto. Ne' tumulti che ſi le-

levarono l'anno 1334. dopo la espulsione del Cardinale, tra le due fazioni Scacchese, e Maltraversa, originate entrambe dai Guelfi, prevalendo la parte Scacchese, Graziuolo ch'era de' Maltraversi fu mandato a' confini; e nel suo esilio appunto compose in verso Italiano il celebre Trattato delle Virtù Morali, che fu attribuito un tempo a Roberto Re di Napoli, e che giusta il sentimento del P. Quadrio „ è una delle più sagge e belle Opere antiche, che „ vanti la nostra poesia„. L'anno 1343. Graziuolo più non viveva. Veggasi ciò che di lui, del suo Poema, e del Comento latino aggiuntovi, eruditamente al suo solito ha scritto il Ch. Sig. Co: Fantuzzi *Scr. Bol. Vol. I. pag.* 335.

Celebri laude digno P. suus B. de Bambajolis votiva felicitate beari.

*EX debitæ compassionis instinctu, qua quilibet vere Civis habet de præcipitatis patriæ suæ moribus, & detestandis erroribus condolere, Tibi tanquam ejusdem affectionis Civi, & sinceritatis amico præsentia denotavi. Sane cum in electione Cancellarii per Præconsules novum & veterem procreandi, illos cognoverim ambulantes in tenebris, & omni veritatis radio destitutos, ex quorum tam ætate longævæ, quam ætate matura, & veræ documento virtutis habent . . . ali & confoveri, & suorum exemplo processuum informari. Idcirco de huiusmodi Viris duplicibus, de huiusmodi antiquis Pastoribus * dici potest quod per Yeremiam scribitur „ Unusquisque a proximo suo se custodiat, & in omni „ fratre suo non habeat fiduciam: quia omnis amicus fraudulenter incedet, & veritatem non loquentur „ Hac autem veridica litterula non contentus, pro prædictorum Patrum defectu apertius demonstrando, discretioni tuæ infrascriptam invectionem vulgarem* (a) *affectuose transmitto, alicuius discretionis tuæ responsi pro singulari consolatione votivus.*

BAS-

(a) Non più abbiamo l'Invettiva di cui quì è scritto.

BASTIANO DE' ROSSI

Cognominato

LO 'NFERIGNO

Accademico della Cruſca.

A' LETTORI.

TRa le ſcritture, chè nel volgar noſtro ſon reputate degne di ſtima, ſecondo l' opinion di coloro, che le regole del bene ſcrivere, e del ben favellare ci hanno laſciato, s' annovera, e ne' primi luoghi, il volgarizzamento dell' AGRICOLTURA DI PIER CRESCENZIO, non ſolamente per la copia, proprietà, e varietà delle voci, che per entro vi ſi ritruovano, ma eziandio per la chiarezza, efficacia, e ſingolare armonia della dettatura. Le quali coſe di modo ſono appropriate alla facultà di ch' e' tratta, che s' e' s' aveſſe avuto a ritrovar l' Arte dell' Agricoltura, e dimoſtrare in che maniera ſi debbe ſcriverla, nè per lei ſtil più acconcio, nè vocaboli più ſignificanti, e più propri non ſi ſarebber potuti forſe giammai trovare. È' ben vero, che per lo mal governo, che n' hanno fatto, e i copiatori, e le ſtampe s' è, infino a oggi veduto dall' univerſale in maniera, che più toſto s' è potuto conoſcer la ſua bontà, che trarne gran frutto. Laonde io, per ſoddisfare all' ardente deſiderio, ch' io ho continuamente avuto di far giovamento, in quanto per me ſi può, agli ſtudioſi di queſta lingua, e perchè di queſta nobile Opera non ſolo ſi conoſca la ſua bontà, ma ſi poſſa ancora trarne gran frutto, mi ſon meſſo

meſſo alla 'mpreſa del correggerla, e di cercar di ridurla a quell' eſſere, che ſi può credere, che ci foſſe laſciata dall' Autore: la qual coſa ho per coſtante, che mi ſia, in buona parte, venuta fatta. Hammi indotto, oltr' a ciò, a 'mprender queſta fatica l' opera del Vocabolario della noſtra lingua, che già ſon tanti anni, che l' Accademia della Cruſca ha tra mano, e ſi può dir quaſi condotto a fine: nel quale volendo citare gli eſempli di tale ſcrittura correttamente, tal fatica è ſtata in verità più che neceſſaria. Eſſi fatto queſto riſcontro con ſei antichiſſimi Teſti a penna, tre della Libreria de' Medici, e gli altri, uno del Cavalier M. Baccio Valori, e uno di M. Bernardo Segni, oggi di Lorenzo ſuo fratello, e l' altro di Giuliano de' Ricci, tutti e tre nobiliſſimi gentiluomini di queſta patria. Con l' autorità de' quai Teſti, e con l' ajuto di Varrone, di Columella, di Palladio, d' Alberto di Colonia, e d' altri Scrittori della medeſima facultà, traſportati diffuſamente da Crescenzio nel Libro ſuo, purgatola da innumerabiliſſime ſcorrezioni. Ci ſi ſono laſciati ſtare alcuni luoghi, che pajono, ſenza fallo, ſcorretti, per non gli aver voluti corregger di fantaſia, i quali ſaranno notati addietro. E alcuni forſe ci ſi poſſono trovar tali, nati dall' aver avuto il volgarizzatore il Teſto latino ſcorretto, che ſcorrettiſſimo è quel che va oggi ſtampato attorno, e i latini in penna altresì, non ſono di troppo miglior lega dello ſtampato. Nelle facultà il Volgarizzatore ha laſciato ſtare i proprj termini latini, o greci, nella guiſa, ch' e' gli ha trovati, nè noi gli abbiam voluti volgarizzare. Similmente alcune voci ha mantenute latine, forſe, o per non l' avere inteſe (che conſiderata la qualità di que' tempi, non ſarebbe gran maraviglia) o per non eſſer buone latine, le quali non ſi ſon volute, ſenza autorità,

à, alterare. E alcune ce ne ſono, ſecondo il no-
:o credere, allatinate, e proprie del paeſe dello
crittore, delle quali, e delle predette nel Voca-
)olario ne darem conto, acciocchè non foſſero uſate
per di buona lega, con sì fatta autorità. Nè ſi reſta
qui di cercar di dare alla luce altri antichi Autori
del medeſimo ſecolo, che tuttavia ſi van correggendo.
Come il volgarizzamento di Palladio, quel del Trat-
tato dell' Albertano de' coſtumi, e oneſta vita, e quel
tanto grazioſo, e nominato libretto degli Ammaeſtra-
menti degli Antichi, acciocchè, eſſendo citati nel Vo-
cabolario infinite volte, i Lettori poſſano, vedendo-
gli, aſſicurarſi della loro autorità. Vivete felici.

INCOMINCIA IL LIBRO

DELL' AGRICOLTURA

DI PIERO CRESCENZIO

Cittadin di Bologna

A ONOR D'IDDIO E DEL SERENISSIMO RE CARLO.

All' Eccellentiſſimo Principe

M. CARLO SECONDO

Per la Dio grazia, Re Illuſtre di Cicilia e Geruſalemme.

IL SUO PIERO DE' CRESCENZI CITTADINO DI BOLOGNA.

CONcioſſiecoſach' io conſideraſſi l' età mia provetta, e l' utilità, ch' è nelle coſe dell' agricoltura, e la grandezza dell' Eccell. M. V. diliberai di comporre un libro, che poteſſe dare all' animo voſtro dilettazione, e perpetua utilità a' ſuggetti voſtri: il quale alla voſtra Signoria mando, umilmente pregandola, che quello leggere, ed eſaminare degniate, per voi, e per voſtri ſavj cherici, e laici. E così veduto, letto, eſaminato, e approvato è per lo ſapientiſſimo huomo frate Amerigo, Miniſtro dell' Ordine de' Predicatori, e per li prudentiſſimi frati ſuoi, e ancora per li ſavj in iſcienza naturale dell' univerſità degli ſcolari della Città di Bologna. E ſe il libro alla voſtra dominazion piacerà, mi ſtimo, che inſieme con quello, degnerete eziandio me accettare nel numero d' un de' voſtri fedeliſſimi ſervidori, apparecchiato ſempre a voi, e a' voſtri figliuoli, in tutto obbedire a' piaceri, e comandamenti voſtri.

INCOMINCIA IL LIBRO
DELLE
VILLERECCE UTILITÀ
COMPILATO
DA PIERO DE' CRESCENZI
Cittadin di Bologna,
A ONOR DEL SERENISSIMO RE CARLO.

PROEMIO.

CONcioſſiecoſachè per' la virtù della prudenza, la quale tra 'l bene, e 'l male cautamente diſcerne, l'animo dell' huomo ſia informato alla conoſcenza delle coſe utili, e dilettevoli: e concioſſiecoſachè nelle coſe terrene ſi truovi lo ſtato pacifico, utile molto, dilettevole, e tranquillo; meritevolmente il predetto è da cercare a podere: e, quello trovato, è, ſiccome teſoro ineſtimabile, con molta umiltà, e pacienza, da eſſere conſervato: imperciocchè, per eſſo, agevolmente il benigno amor divino ſi provoca, e s' acquiſta, e la vita dell' huomo, ſenza leſion, ſi conſerva, e l' abbondante copia delle coſe utilmente ſi procaccia. Queſto non deſiderano, nè domandano i malvagi, ma ſiccome orbati, per ſuperbia, o per altro abbominevole vizio, poichè trovato l' hanno, lo dividono, e ſquarciano. Onde, avvegnachè la lor fortuna a tempo paja proſperevole, in fine pur manca e periſce, nè al mezzo de' ſuoi giorni arriva. Ma i pacifichi, e umili, avvegnachè alcuna fiata ricevano, leſione, e difetto, vivono, nondimeno, e trovan-

vando grazia appo Dio, e appo gli huomini, finalmente diventano ereditarj della terra degl' iniqui. Adunque io Piero de' Creſcenzi, nato cittadino di Bologna, anguſtioſo di queſta coſa, il quale, il tempo della mia gioventù, in loica, in medicina, e in naturale ſcienza ſpeſi tutto, e alla fine allo ſtudio della nobile ſcienza legale mi rivolſi, e diedi; diſideroſo del pacifico, e tranquillo ſtato, dopo la diviſione, e ſciſma di quella nobil cittade, onde piangere ſi dovrebbe, la qual da ſe, per proprio nome, era detta *Bononia*, cioè *Bona per omnia*, ch' è a dire per tutto buona, e per tutte le parti del Mondo, non altrimenti s' appellava; conobbi, che mutata, e rivolta l' unitade, e il pacifico ſtato in diſſenſione, cioè in diſcordia, odio, e invidia, non era convenevole meſcolarſi negli eſercizj, e operazioni della ſopraddetta diviſion perverſa: ed imperciò, per diverſe provincie, m' aggirai, per iſpazio di trenta anni, e con rettori d' una in altra mi diſteſi, a' ſuggetti volontier faccendo giuſtizia, a' rettori leale, e fedel conſiglio donando, e le cittadi, in loro quieto, e pacifico ſtato, a mio poder, conſervando: e molti libri d' antichi, e de' novelli ſavj leſſi, e ſtudiai, e diverſe, e varie operazioni de' cultivatori delle terre vidi, e conobbi. Finalmente la predetta città, per divina grazia, riformata, per increſcimento di lungo circuito, e di danneggiata libertade, tormentato, e commoſſo, di ritornar mi parve alla propria magione. E guardando, che fra tutte le coſe, delle quali s' acquiſta alcuna coſa, niuna è miglior dell' Agricoltura, niuna più abbondevole, niuna più dolce, e niuna più degna dell' huomo libero, ſicome dice Tullio. E conoſcendo, che nel coltivamento della villa, agevolmente ſi truova ſtato tranquillo, imperocchè eccita dall' ozioſità, e il danno de' proſſimi ſi ſchifa, e ancora più, che l' eſquiſita dottrina del col-

tivamento, per la quale più agevolmente, e abbondantemente ſi riceve utilità, e s' acquiſta diletto, che ſe negligentemente, e, ſenza certo ingegno, ciaſcuna coſa con uſato coſtume ſi coltivi, meritevolmente è da deſiderare da' buoni huomini, che ſanza danno d' alcuno vogliono vivere giuſtamente delle rendite delle lor poſeſſioni, e però al cultivamento della villa la mente, e l' animo ho rivolto. E richieſto l' ajuto dell' onnipotente Dio, confidandomi della liberalità, e corteſia di Gieſucriſto, ho propoſto di ſcriver l' operazioni, e utilitadi del predetto coltivamento, e la dottrina di ciaſcuna maniera di campi, di piante, e d' animali, oſcuramente, e imperfettamente trattata, e data dagli antichi, e da' moderni poco ſaputa, così, ſecondo l' aperte ſentenzie, e ragion de' ſavj naturali, come per provati eſperimenti. Chiamaſi queſto Libro *il Libro dell' utilità della villa*, perocchè di quella tratta, il quale contiene dodici libri. Il primo è, come ſi debbono eleggere i luoghi da abitare, e delle corti, e caſe, e di quelle coſe fare, che all' abitazioni ſon neceſſarie. Il ſecondo è della natura delle piante, e delle coſe comuni al cultivamento di ciaſcuna maniera di campi. Il terzo è, come i campeſtri campi ſi deono coltivare. Il quarto è delle vigne, e del vino. Il quinto è degli alberi. Il ſeſto è degli orti. Il ſettimo è de' prati, e de' boſchi. L' ottavo de' giardini, e delle dilettevoli coſe, che far ſi poſſon degli arbori, dell' erbe, e de' loro frutti, e ſemi, artificioſamente. Il nono di tutti gli animali, che ſi nutricano nelle ville. Il decimo di diverſi ingegni da pigliar le fiere. L' undecimo delle regole dell' operazion della villa; e nel dodecimo ſi fa compendioſa memoria di tutte le coſe, le quali ſono in ciaſcun meſe da fare in villa

De' luoghi abitevoli da eleggere: delle corti, e caſe, e di quelle coſe, le quali ſono neceſſarie all' abitazion della villa, e prima del conoſcimento della bontà del luogo abitevole in comune.

CAP. I.

IMperciocchè 'l coltivamento della villa richiede, per li ſuoi continovi affanni, e fatiche, ſpezialmente fortezza degli abitanti, convenevol coſa è veduta a noi, in queſto primo Libro, inſegnamento, e dottrina di quelle coſe donare, che ſpettano alla cognizion della ſanità de' luoghi abitabili, perocchè gli umani corpi debbono a ciaſcuna pecuniaria utilitade eſſer premeſſi. Dirò adunque primieramente della cognizion della bontà del luogo abitevole, in comune, la quale ſta intorno di cinque coſe, cioè: Intorno alla purità dell' aere: intorno all' impeto de' venti: intorno alla ſanità dell' acqua: intorno alla qualità del ſito, e intorno all' abbondanza della terra. Delle quali quattro coſe predette ſi tratta in queſto primo Libro: della quinta ſi tratta nel ſecondo, le quali tutte coſe ſono da eſſer diligentemente conſiderate, anzi che altri comperi terre, o faccia far caſe, e innanzi, che 'l non iſperato pentimento, con danno di perſone, o d' altra familiar coſa, poi toſtamente ſeguiſca.

Dell' aria, e conoſcimento della bontà, e malizia ſua.

CAP. II.

L'Aere, ſecondo Avicenna, è uno degli elementi delle coſe generate, il cui natural luogo è quello, che va d' intorno all' acqua, e che dall' elemento del fuoco è circondato: e la ſua natura è calda,

e umida, s' altra cagion di fuori non la rivolge. L' eſſere del quale, nelle coſe generate, fa giovamento, e prode a rarificarle, ed alleviarle, ed in alto mandarle. Intorno alla cognizion della bontà dell' aere è da attendere, che non ſia putrefatto, o vero corrotto: nè troppo caldo, nè troppo freddo, nè diſtemperatamente umido, o troppo ſecco: imperocchè l' aere putrefatto, e corrotto corrompe gli umori, ed incomincia a corromper l' umore, il quale è d' intorno al cuore, perocchè a lui più ſi approſſima. E l' aere fortemente riſcaldato, apre le giunture, e allarga, e riſolve gli umori: e accreſce la ſete, e riſolve lo ſpirito: e debilita, e ammorta le virtudi, e toglie la digeſtione, imperocchè riſolve il calore intrinſeco, il quale è naturale ſtrumento: e fa color citrino, imperciocchè riſolve gli umori del ſangue, che fanno roſſo, e 'l colore acceſo: e fa la collera ſopraſtare agli altri umori, e riſcalda il cuor di calore ſtrano; e gli humori fa correre, e gli corrompe, e mandagli alle concavitadi, e alle membra deboli: e a' corpi ſani non è mica buono, ma fa prode agl' idropici, e a' paralitici, e all' umido ſpaſmo. Ma l' aere freddo fa tornare il calore innato, cioè naturale, indentro, e genera catarro, e indebiliſce i nervi, e fa grande impedimento alla canna del polmone, e fa forte digeſtione, e tutte l' occulte operazioni fortifica: e fa reddire l' appetito, ed in ſomma è più convenevole a' ſani, che l' aere troppo caldo. L' aere umido, al più delle compleſſioni, è buono; perocchè fa buon colore, e buona cotenna, e falla molle, e morbida, e laſcia i pori aperti, ma diſpone a corruzione: e l' aere ſecco è contrario a queſto. Conſiderate adunque diligentemente le predette coſe, è manifeſto, che ſia da cercare lo temperato mezzanamente, e chiaro quanto ſi puote.

Im-

Imperciocchè ſe l'aere è buono, temperato, e chiaro, e che ſuſtanzia eſtranea non ſi miſchi con lui, contraria alla compleſſion dello ſpirito, fa ſani gli abitanti, e conſervagli: e ſi come dice Alberto, le piante proporzionevolmente ſott' eſſo, ſi ſalvano, e fruttificano. Ma s' egli è reo, e con eſſo ſi miſchino vapori di laghi, e di ſtagni, per li quali ſi turbi, adopera il contrario, e attriſta l' anima, e meſcola gli umori, e corrompe le piante. E però gli ardenti venti, e le mortificanti rugiade dannificano, e ſtruggono le piante. E ſommariamente dice Avicenna, che ogni aere, che toſto ſi raffredda, coricato 'l Sole, e che toſto ſi riſcalda, dopo lo levare, è ſottile: e quello, che è contrario a queſto, fa il contrario. Ancora è di tutti il peggiore quello il quale coſtrigne il cuore, e non laſcia largamente reſpirare. E fuori di queſte coſe, dice Palladio, che la ſanità dell' aere dichiarano i luoghi, che ſono liberi da profonde valli, e da oſcure tenebre, e ancora conſiderati i corpi degli abitanti: imperciocchè, nell' aere ſano, ſono coloriti, ed hanno ſano, e buon capo: buona veduta, e ſanza difetto, chiaro udire, e chiara voce. Per cotali ſegni, come è detto di ſopra, ſi pruova, e conoſce la bontà del buono aere, e per li contrarj ſi manifeſta lo malvagio ſpirito di quel Cielo.

De' venti, e conoſcimento della bontà, e malizia loro.

CAP. III.

SEcondo che dice Avicenna, in due modi ſi può de' venti trattare, e di quelle coſe ancora, che, per cagion de' venti, ſi generano. Puoſſene trattare generalmente, o vero aſſolutamente, e puoſſene parlare, ſecondo quel vento, il quale è più proſſimano

a ciaſcuna cittade, univerſalmente in queſto modo. Che il meridionale, ſecondo il più, o vero maggior parte delle cittadi, e de' luoghi, è caldo, e umido. E' caldo, perciocchè dalla parte del Sole viene: ed è umido, imperciocchè la maggior parte del mare a noi è meridionale: per la qual cagione adopera in loro il Sole fortiſſimamente, e di quei mari trae fuor vapori, i quali ſi miſchiano a' venti: ed imperciò i venti meridionali inducono debilitade, e aprono i pori, e turbano gli umori, e muovongli dalla parte d' entro, a quella di fuori, e ne' vecchi fanno gravezza, e corrompono l' uſcite, e fanno ricadimenti d' infermitadi, e indeboliſcono, e muovono l' epileſſia, e inducono ſonno, e fanno putride febbri, ma non innaſpriſcono il gozzo. I venti ſettentrionali, ſon freddi, imperocchè paſſano ſopra i monti, e le fredde terre di molte nevi; e ſono ſecchi, perchè non ſono accompagnati di molti vapori: imperocchè dalla parte del Settentrionale ſi fa meno riſoluzione, e paſſano molto ſopra l' acque congelate, o vero ſopra deſerti. Per la qual cagione queſto vento fortifica, e indura, e rompe quelle coſe, che manifeſtamente ſcorrono, e richiude i pori, e fortifica la virtù digeſtiva, e ſtrigne il ventre, e indura, e provoca l' orina, e ſana l' aere putrido, e peſtilenziale. Ma quando il meridionale va innanzi al ſettentrionale, e ſeguitalo il ſettentrionale, il meridionale fa fluſſo, e 'l ſettentrionale eſpreſſion dentro: e per cotal cagione allora ſi multiplica fluſſo delle materie del capo, e infermità di petto. Gli orientali venti, tra caldi, e freddi ſon temperati, ma ſono più ſecchi, che gli occidentali: ma i ſettentrionali dell' oriente hanno meno mari, che i ſettentrionali dell' occidente. E ſe gli orientali venti, alla fine della notte, e al cominciamento del dì, trarranno, verranno dall' aere, il quale,

le, per cagion del Sole, ſarà temperato, e da lui ſottigliato, e già la ſua umidità ſarà menomata, e, per tal cagione, ſono piu ſecchi, e ſottili: ma ſe in fine del dì, e al cominciamento della notte trarranno, ſarà il contrario. I venti orientali generalmente ſempre ſon miglior, che gli occidentali: i venti occidentali ſono alquanto più umidi, che gli orientali, perocchè paſſano ſopra i mari: i quali ſe ſoffieranno, o vero trarranno, in fine della notte, e nel cominciamento del dì, verranno dall' aere, nel quale il Sole niente avrà operato. Adunque ſaranno più ſpeſſi, e più groſſi. Ma ſe alla fine del giorno, e al cominciamento della notte trarranno, ſarà il contrario. Ma egli è vera coſa, che i giudicj di detti venti alcuna fiata ſi mutano: imperciocchè egli è convenevole, e ragionevol coſa, che in certe cittadi, e luoghi, i venti meridionali ſien più freddi, concioſſiecoſachè abbiano monti pieni di neve dalla parte del meriggio; e i venti meridionali ſi volgano a freddura, perocchè paſſano ſopra loro. E quando i ſettentrionali ſon più caldi, che i meridionali, avviene, perchè i ſettentrionali ſono circa le parti degli aduſti deſerti.

Dell' acque, che biſognano agli huomini, e conoſcimento di lor bontà, e malizia.

CAP. IV.

L' Acqua, ſecondo che dice Avicenna, è l' uno degli elementi delle coſe generate, ed il ſuo natural luogo è, ch' e' circondi la terra, e che eſſa ſia dall' aere circondata, quando ſarà ne' ſuoi naturali ſiti ripoſata: la quale è fredda, e umida, ſe alcuna cagion di fuori non la contraria, e nelle coſe generate ajuta a figurar le forme. Imperciocchè l' umido, av-

vegnachè tosto perda le figurate forme, nondimeno tosto le riceve: sì come il secco della terra, avvegnachè duramente le riceva, impertanto le ritien fortemente. E quando l'umido dell' acqua, e 'l secco della terra si temperano, ed incorporano insieme, dall' umido acquisterà il secco, acciocchè tosto riceva dilatamento, e agevolezza a figurare: e l'umido acquisterà dal secco, acciocchè fermamente ritenga quella cosa, che in lui sopravviene per rettificazione, ed equazione, e figurazione: e per l'umido si rimuove il secco dalla sua divisione, cioè si consolida, e strigne, e per lo secco si rimuove l'umido dal suo discorrimento. L'acqua, in questa scienzia, in due modi si considera: imperocchè altra acqua si conviene a' cultivatori, e abitatori de' luoghi, e altra si conviene alle piante. E imprima dell' acqua, la quale è sana agli huomini. L'acque, che, secondo Avicenna, son migliori, che l'altre, sono l'acque delle fontane di libera terra, nella quale neuna delle dispositioni, e qualitadi strane soverchia, o vero l'acque le quali sono pietrose, imperò sono migliori, perchè non si possono corrompere, per la putrefazion della terra. Tuttavolta, che l'acqua è da libera terra, è migliore ancora, che la pietrosa, purchè ella sia corrente, e al Sole, e a' venti scoperta, perocchè da queste cose accatta nobilità: nè ogni acqua corrente, e discoperta, ma quella, che sopra il libero luogo, non puzzolente, nè lacunoso discorre: imperciocchè questa è miglior di quella, che sopra le pietre trapassa, imperocchè il loto la mondifica, e la disvizia da ogni estraneo mischiamento, e la cola: ma le pietre comunemente non fanno ciò. E se quest' acqua sarà molta, e di veloce corso, la quale, per la sua moltitudine, quello, che si mescolerà in essa, in sua natura converta, e che corra verso l'oriente, sarà dell' altre acque la migliore, e tanto mag-

maggiormente, quanto più ſi dilungherà dal ſuo principio: e appreſſo queſta, è quella, che corre verſo il ſettentrione. Quella, che corre ad occidente, e a meriggio, è malvagia, e maſſimamente, quando i venti meridionali ſoffieranno: e quella, che diſcende d' alti luoghi, con l' altre bontadi, è migliore: e cotale acqua è quaſi ſempre dolce, ed è leggieri a peſarla, e toſto raffredda, e toſto riſcalda: perch' ella è riſoluta, e fredda nel Verno, e calda nella State: nella quale in nullo modo ſuperchia alcuno ſapore, nè odore, e quello, che ſi cuoce in eſſa, toſtamente diſſolve. Ma ſaper dei, che il peſo è uno degli ſperimenti, che ajutano a conoſcere la diſpoſizion dell' acqua: perocchè l' acqua, la quale è più leggieri, nel più delle diſpoſizioni, è migliore: e il peſo ſi conoſce, per via di miſura, e anche ſi conoſce, ſe, in due acque diverſe, due panni d' un peſo s' immollano, e appreſſo s' aſciughino fortemente, e poi ſi peſino: imperciocchè l' acqua, il cui panno ſarà più leggieri, ſarà migliore. Ancora la ſublimazione, e diſtillazione rettifica l' acque malvage: ſimilmente la decozione: imperocchè l' acqua cotta, ſecondo quel, ch' hanno detto i ſavj, fa minore inflazione, e più toſto diſcende: imperocchè la decozione ſottiglia la ſua ſuſtanzia, ed imperciò di ſopra riſchiara, e 'l groſſo della terra diſcende al fondo: imperocchè i miſchiamenti terreſtri, leggiermente dalla ſottil ſuſtanzia diſcendono, ma dal viſcoſo, e ſpeſſo non agevolmente diſcendono. Intra l' acque laudabili ſon l' acque piovane, e ſpezialmente quelle, le quali con tuoni diſcendono nella State. Ma tutto che l' acqua piovana ſia migliore, toſto ſi corrompe, imperocch' ell' è molto ſottile, e la ſua corruzione, e putredine fa corrompere gli umori, e 'mpediſce il petto, e la voce, perocchè ogni ſottil ſuſtanzia riceve più impreſſione. Ma ſe l' acqua piovana ſi bolle, ſi diminuiſce la ſua

putrefazione, e corruzione: e quando le cose acetose si mangiano, contrastano alla putrefazione, e dal suo impedimento assicurano. Ma l' acque de pozzi, e de condotti sono malvage, per rispetto di quelle delle fontane, perchè sono acque costrette, e che lungo tempo ricevono terrestritadi. E di queste così fatte acque, quelle sono le piggiori, le quali hanno fatte le vie di piombo, imperocchè alcuna cosa ricevon di sua virtude: onde sovente fanno, e generano dissenteria, cioè escoriazion di budella. L' acqua del palude è piggiore di quella del pozzo, imperciocchè l' avvenimento dell' acque del pozzo s' assottiglia, per attignimento: onde il suo movimento dura molto, e non dimora guari costretta, nè lungamente ne' luoghi onde surge. Ma l' acqua di palude, perchè lungamente sta ne' forami della corruttibil terra, ed il suo movimento è tardo in mandar fuori, ed uscire, e non è altrove, che in corrotta terra, e putrida, in nullo modo è, se non malvagia. E l' acque ferme de' laghi, spezialmente le discoperte, son ree, e gravi, e malvage: imperocchè il verno non si freddano se non per le nevi, e imperò in quel tempo generan flemma, cioè umore, il quale è bianco, freddo, e umido, e nella state si riscaldan, e per lo Sole, e per la putrefazione generan collera, e per la loro spessezza, e mischiamento con loro di cose terrestri: e per la loro sottile risoluzione fanno grossezza di milza. a coloro, che la beono, e 'l piano, il quale cuopre le budella, s' assottiglia, e le loro interiora ingrossano, e le parti di fuori dimagrano, e ancora i loro omeri, e colli. E quest' acque fanno troppo grande disiderio di manicare, e fanno sete, e 'l ventre stitico, e malagevolezza di vomito, ed alcuna volta caggiono in idropisia, imperocchè si ritiene acquositade in essi, e alcuna volta incorrono in postema di polmone, e di

mil-

milza, e di pondi: e i loro fegati indeboliſcono, e molte altre infermitadi ſi generano in loro, e le femmine con malagevolezza ingravidano, e con malagevolezza partoriſcono figliuoli, e partoriſcono figliuoli poſtemoſi, e ſpeſſamente ſi fa nella matrice un infertà, la quale è detta mola, quando nella matrice naſce carne, e bugiarda pregnezza: e i loro figliuoli ſpeſſe volte avranno le vene groſſe delle gambe, ed inſanabili piaghe di gambe, e abbondano di quartane, e molte altre infertadi ſoſtengono, e ne' vecchi s' ingenerano febbri ardenti per la ſecchezza delle loro nature, e de' ventri. E l' acque, alle quali ſi miſchia ſuſtanzia di metallo, o ſuo ſimile, e mignatte, tutte regolarmente ſono malvage, benchè vagliano in alcune infermitadi: imperocchè l' acqua, nella quale avanza la virtù del ferro, fa prode a rimuover la diſſenteria, e a fortificare i membri d' entro, e acciocchè tutte le diſiderative virtudi procedano, e vadano innanzi. L' acque nevoſe, o di ghiaccio ſon groſſe: ma la neve, e l' acqua del ghiaccio riſoluto, pura, ſanza alcuna miſtura d' altra coſa, che abbia malvagia virtude, o vero, che ſi ſolva, e facciaſene acqua, o vero, che ſi metta in acqua, ſarà buona. Bene è vero, che nuoce a coloro, che hanno dolor di nervi, ma, quando ſi cuoce, torna buona. E ſe l' acqua del ghiaccio ſarà ſtata di quelle malvage, o vero ſe la neve avrà tratto a ſe malvagia virtude, ed eſtranea, da' luoghi, ove ſarà caduta, ſarà rea, e malvagia la ſua acqua. Ancora l' acqua temperatamente fredda è migliore a' ſani, che tutte l' altre acque, avvegnachè impediſca i nervi, e nuoca a coloro, che ſono apoſtemati dentro, imperocch' ell' accende l' appetito, e fa forte ſtomaco: ma l' acqua calda corrompe la digeſtione, e fa notare il cibo nello ſtomaco, e conduce l' huomo in idropiſia, ed in etica febbre, e conſuma il corpo.

L' ac-

L' acqua tiepida genera abbominazione, e quando ſarà più calda, che queſta, cioè più tiepida, e ſarà bevuta a digiuno, molte fiate laverà lo ſtomaco, e ſolverà il ventre: ma berla ſpeſſamente non è mica buona, perocchè indeboliſce la virtù dello ſtomaco: e l' acqua, che è molto calda, diſſolve la colica, cioè il mal del fianco, e la ventoſità della milza: ma l' acqua ſalſa fa diſeccare, ed immagrire, e prima fa il ventre fluſſibile, per la forza del radere, che ha in ſe, poi, per la ſecchità della ſua natura, finalmente lo ſtrigne, e corrompe il ſangue, e però genera pizzicore, e rogna. L' acqua torbida genera pietra, e oppilazione, ed imperò è da mangiare, dopo quell' acqua, coſa provocativa, avvegnachè a colui, che ha fluſſo, ſpeſſo faccia utilitade la predetta acqua torbida: e tutte le gravi acque, e peſanti, perchè nel ventre ſi ritengono, nè toſto diſcendono, ma le ſue triache ſono le coſe untuoſe, e dolci. L' acque, che tengono allume, la ſuperfluità delle femmine non laſcian correre, nè ſputare il ſangue, e coſtringono quello, ch' eſce delle morici: ma i corpi diſpoſti a febbre, fortemente ad eſſa febbre provoca, e conduce. L' acque, che tengon ferro, riſolvono, cioè diſtruggono la groſſezza della milza, e fanno ajutorio a quelli, i quali non poſſono uſar con femmina. Quelle, che tengono rame, ſono utili alla corruzion della compleſſione. Ancora ſe l' acqua ſi colerà ſovente, ſi correggerà la ſua malizia. E alcuna fiata il cuocer dell' acqua, sì come è detto di ſopra, la cola, per la reſidenza, che fa, e divide la pura ſuſtanzia dell' acqua, da quello, che v' è miſchiato: e il migliore di tutto quello, che detto è, ſi è diſtillarla per ſublimazione: ma ber l' acqua col vin ſi conviene, imperciocchè rimuove la ſua malizia, quando la ſua malizia ſia malizia di poca penetrazione. E ancora quando l' acqua

ſarà

ſarà poca, e non ſe ne troverrà, ſarà da bere temperata con l' aceto, ſpezialmente nella ſtate, imperciocchè difende, e ſcuſa da molto bere. Ma l' acqua ſalſa ſi dee bere con aceto, e con ſciroppo acetoſo, nella quale ghiande, e granella di mortina, e ſorbe ſi deono mettere. Ancora dopo l' acqua alluminoſa, e pontica, è da bere tutto quello, che la natura ſolve: e 'l vino è una di quelle coſe, che giova, bevuto dopo cotale acqua. Ancora ſopra l' acque amare ſon da dare coſe dolci, e untuoſe. Ancora dinanzi all' acqua ſtante, e di palude, nella quale è putrefazione, non ſono da guſtar nutrimenti caldi; ſopra la quale acqua le coſe ſtitiche de' frutti freddi ſono da dare, sì come cotogne, e mele afre, e cerconcello: e ſopra l' acque groſſe, e brutte ſono da uſare gli agli: e una di quelle coſe, che le ſchiarano ſi è l' allume jameni. Ancor di quelle coſe, che rimuovono le malizie di diverſe acque ſono le cipolle, perocchè ſono sì come la lor triaca, e propriamente la cipolla con l' aceto, è ancora gli agli. E delle coſe fredde, che rimuovono cotal malizia, ſono le lattughe, sì come ſcrive Palladio. Alcuna fiata la più coperta natura dell' acqua, ſuole più occulto nocimento donare, la quale, per le ragion predette, diſcernere non ſi puote: ed imperciò la conoſciamo per la ſanità degli abitanti, cioè ſe le gole, o vero gorgozzuli di coloro, che la beono ſon puri, e mondi. Se 'l capo loro è ſano. Se nel polmone, o vero petto, rade volte, o vero neuna fiata, hanno cagione. Se 'l ventre, o le budella, o i lati, o le reni di niun dolore, o vero enfiamento ſon magagnati. Se la veſcica ha vizio neuno. E ſe queſte, e ſimiglianti coſe, per la maggior parte degli abitanti, vedrai eſſer manifeſte, nè delle fontane alcuna coſa, nè ancora dell' aere ſi può ſoſpicare.

Del

Del ſito del luogo abitabile, e del conoſcimento della bontà, e malizia ſua.

CAP. V.

IL ſito dell' abitazioni, o vero delle terre, in due modi ſi conſidera: l' uno modo ſi è, per la ſagion della ſanità degli abitatori, e l' altro per ragione dell' abbondanza de' campi: e però primieramente ſi dirà della natura del primo ſito. Egli è da ſapere, sì come dice Avicenna, che le diſpoſizion de' luoghi abitabili ſi diverſificano ne' corpi, per la cagione di loro altezze, e baſſezze: e ancora per la cagione della diſpoſizion della terra loro: s' ell' è lotoſa, o vero umida, o vero fangoſa, o limaccioſa, o vero ſe in eſſa è virtù di miniera, o vene, e diſpoſizion di moltitudine d' acque, o vero di povertà: e per cagione della diſpoſizion di quelle coſe, che allora ſon proſſimane, sì come arbori, o vignazzi, o foſſe, o vero corpi morti, o ſimiglianti coſe: e per la vicinità de' monti, e de' mari: i luoghi abitabili caldi, fanno i capelli annerire, e diventar creſpi. E quando in loro ſarà ſtata grande riſoluzione, e l' umidità ſarà menovata, avaccio, ſopravverrà la vecchiezza, ſecondamente, che nella terra de' neri avviene, ove in trenta anni ſon vecchi gli abitanti, ed in loro cuori ſon pauroſi, imperocchè lo ſpirito molto ſi riſolve. Ne' luoghi freddi abitabili ſono i corpi di maggiore ardire, e che meglio ſmaltiſcono: i quali ſe ſaranno umidi, ſaranno gli abitanti groſſi, e carnoſi, e abbonderanno di molto graſſo: le vene de' quali ſaranno profonde, e aſcoſe, ed egli molto ſaranno teneri, e bianchi. Coloro, che abitano ne' luoghi abitabili umidi, hanno belle facce, de' quali la buccia è morbida, e tantoſto, come s' eſercitano, s' allaſſano, e la loro ſtate non molto

to ſi riſcalda, nè il verno molto ſi raffredda, e vengono loro molte lunghe febbri, e fluſſo di ventre, e molto uſcimento di ſangue meſtruo, e di morici, e ſi multiplica loro le 'nfermitadi della epileſſia. Ne' luoghi abitabili ſecchi ſi diſſeccano le compleſſioni degli abitanti, ed il lor buccio anneriſce, e ſi ſecca, e a' loro cerebri toſto viene ſecchezza, e la loro ſtate è molto calda, e 'l verno molto freddo. E coloro, che dimorano ne' luoghi abitabili alti, ſon ſani, e forti, e ſoſtengon molta fatica, e ſono di lunga vita. Coloro, che dimorano ne' profondi, e baſſi luoghi hanno molta vaporoſitade, e debolezza di fegato, e abbondano d' acque, non mica fredde, e propriamente ſe ſono acque, che non ſi muovano, e di laghi, o di ſtagni, e l' aere loro è reo. L' aere di coloro, che abitano ne' luoghi abitabili pietroſi, e diſcoperti, nella ſtate è molto caldo, e nel verno molto freddo: e i loro corpi ſono duri, ſodi, e di molti capelli: forti, e di manifeſte giunture: ed in loro vince la ſecchezza, e vegghiano molto, e ſono male accoſtumati, e non ubbidienti, e ſon forti battaglieri, ed hanno ſollicitudini nell' arti, e ſottilità. Di quegli ancora, che dimorano in luoghi montuoſi, e pieni di neve, ſimile giudicio è a quello di coloro, che abitano nell' altre fredde terre, e li loro terreni ſon ventoſi, e quando la neve vi dimora, ſi genera in lor buon venti: ma quando ſi riſolve, e diſtà, ſe hanno monti, che ſchifino i venti, diventano vaporoſi. Ne' luoghi marini abitabili ſi tempera la caldezza, e la freddura, per la innobbedienza della ſua umidità a paſſione. Ancora di coloro, che abitano ne' luoghi ſettentrionali è cotal giudicio, quale è quello delle città, e de' tempi freddi, ne' quali ſi multiplicano, di coſtrignere, e di mandar fuora le 'nfermitadi: e multiplicanſi in loro gli umori ragunati nel ſegreto del corpo: e

ſoglion bene ſmaltire, ed eſſer di lunga vita: e ne' lor corpi toſto ſanano le piaghe, per la lor fortezza, e per la bontà del lor ſangue: e ancora avviene, perciocchè di fuori non è cagione, la quale le allarghi, o vero le ſcuopra: ma, per la molta caldezza de' lor cuori, ſono i lor coſtumi di lupo. Li giudicj di coloro, che abitano in luoghi meridionali, ſono quelli medeſimi giudicj, che ſono delle terre, e de' tempi caldi: ma il più dell' acque, che ivi ſono è ſalato, e ſulfureo: e i capi di coloro, che vi dimorano, ſon pieni di materia umida, perocchè la parte meridionale è di cotale operazione, e li loro ventri ſono ſoluti, per quello, che diſcende da' loro capi allo ſtomaco: e i membri loro ſon caſcaticci, e deboli, e i loro ſentimenti gravi, ed hanno debile appetito di mangiare, e di bere. Ciaſcun vino gli grava, perciocchè i loro capi, e ſtomachi ſon deboli, e le loro piaghe faticoſamente ſi ſanano, e ſi mollificano: e alle femmine vien molto uſcimento di ſangue meſtruo, e non ſi coſtrigne, ſe non con malagevolezza: e ſpeſſamente ſi ſcipano, o vero ſconciano, per la moltitudine delle loro infermitadi: e agli huomini avviene uſcimento di ſangue dal ventre, e morici, o ottalmia umida, cioè roſſor d' occhi, la quale toſtamente ſi ſana: e a' vecchi, nella prima vecchiezza, quando paſſano i cinquanta anni, avviene parlaſia, per cagione de' lor catarri. E avviene a tutti loro aſma, tenſione, cioè diſtendimento di nervi, ed epileſſia, imperciocchè i loro capi ſon pieni: e avvengono loro febbri, nelle quali è caldezza, e freddezza, e febbri vernerecce, e notturne: ma le febbri acute poco vengono loro, perocchè i loro ventri molto ſi riſolvono, e 'l ſottile, ch' è ne' loro umori, ſi diſſolve. La città de' luoghi abitabili orientali, la quale è aperta dall' oriente, e poſta in oppoſito, è ſana, e di buono aere, imperciocc-

ciocchè il Sole, al cominciamento del dì, ſi lieva ſopra a lei, e chiarifica la ſua aere, poi ſi parte da eſſa, e laſcia l' aere ſchiarato: e ventano ſopra quella venti ſottili, i quali vi manda innanzi il Sole: e poi egli medeſimo gli ſeguita, e i loro movimenti ſi convengono inſieme. Nella città, ch' è ne' luoghi abitabili occidentali, la quale dalla parte dell' occidente è diſcoperta, e dalla parte dell' oriente coperta, non viene il Sole, ſe non tardi, e incontanente, ch' è venuto ad eſſa, ſene comincia a dilungare, e però non s' approſſima col ſuo proceſſo: non ſottiglia, nè diſecca l' aere, ma lo laſcia umido, e groſſo: e, ſe le manda venti, mandagli dall' occidente, e mandagli la notte. Adunque gli loro giudicj ſon quelli, di cittadi d' umide compleſſioni, e che hanno caldezza temperata groſſa: e ſe non foſſe, per quello, che procede dalla ſpeſſezza dell' aere, la lor natura ſarebbe ſimigliante alla natura della primavera. Ma meno ſanità è in loro, che nelle terre orientali, con molta diminuzione. Perlaqualcoſa colui, che elegge luoghi abitabili, dee conoſcer la terra della città, o vero d' altro luogo da abitare, ed in che modo giace la ſua diſpoſizione, ſecondo l' altezza, la baſſezza, e ſcopertura: e dee conoſcer la ſua acqua, e la ſuſtanzia di tale acqua, e come ſta, ſecondo il ſuo aprimento, e diſcoprimento, o vero ſecondo il ſuo occultamento, e ſecondo la ſua profondità. E ancora s' ell' è a' venti diſpoſta, o in profonda terra: e dee conoſcere i venti, che quivi traggono, ſe ſon ſani, freddi: perchè de' freddi ſono de' ſani, e degl' infermi: e ancora, che coſa le ſia proſſimana de' mari, e de' pelaghi, e de' monti, e delle miniere. E de' ſapere la qualità della terra, ſecondo la ſanità, e le 'nfermitadi: e quali infermità ſogliono addivenire a coloro, che vi dimorano. E ancora dee conoſcere le fortezze di co-

loro, che quivi abitano, e i loro desiderj, e la loro digestiva, cioè virtù, e la bontà de' suoi nutrimenti: e come sia da parte degli edificj ordinato: e se sono spazioſi, e ampi, o le loro entrate sono strette. Dopo queste cose è bisogno, che le porti, e le finestre sieno orientali, e settentrionali, e per quello onde più si dee aver sollecitudine, sia, che i venti orientali possano entrare per le magioni, e che il Sole possa entrare in ogni parte, e luogo, che quivi è, imperocch' egli è quella cosa, che l' aere retifica. E ancora la vicinità dell' acque dolci nobili, correnti, e copioſe, e monde, le quali nel verno si scaldino, e nella state s' affreddino: che sieno diverse da quelle, che stanno nascoste, è cosa convenevole, e di grande ajuto. Del sito della villa, cioè della casa, così per via d' utilità degli abitatori, come per li frutti, nobilmente scrive Varrone, che la villa massimamente si dee edificare in tal maniera, che dentro al suo circuito, e chiusura, s' abbi l' acqua, e se nò, almanco sia vicina: la quale acqua quivi nata d' ogni tempo sempre vi discorra. E se al tutto l' acqua non è viva, si facciano le cisterne sotto i tetti, è 'l guazzatojo si faccia all' aria dall' altra parte: acciocchè dall' una parte gli huomini la possano usare, e dagli altri luoghi, o vero dall' altra parte, s' abbeverino gli animali. Ed è da proccurare, che spezialmente il padre della famiglia ponga la villa sotto le radici del salvatico monte, ove le terre lavoratie sien dolci, e trattabili, e dove spirano salutiferi venti, la qual posta è acconciſſima agli equinoziali levamenti del Sole, perocchè la state ha ombra, ed il verno ha Sole. Se fussi costretto d' edificare presso a fiume, prenditi guardia di non edificare incontro a quello, perocchè nel verno diventerà fortemente fredda cotale villa, e la state inferma. Ancora è da proccurare, se v' avessi alcuni luoghi paludosi,

doſi, e per quelle medeſime cagioni, e sì ancora, perchè quando ſi ſeccano, creſcono certi animali minuti, che gli occhi non poſſono ſeguire, per la picciolezza loro: ed entrano in corpo per la bocca, è per le nari, e generan dure, e gravi malattie. Ancora dice Scrofa, ch' egli è da ſchifare, che la villa ſia volta a quella parte, dalla quale grave vento ſuol trarre, e che non edifichi in profonda valle, ma in luogo altiſſimo, perocchè quando venta forte, ſe avviene, che ſpiri vento, che adduca alcuno contrario, più agevolmente ſi caccia, perch' è alla ſcoperta. Ancora il luogo, il quale tutto dì è illuſtrato dal Sole, è più ſano: imperciocchè ſe alcune beſtiuole vi naſcono preſſo, e v' entrano, o elle n' eſcono fuori per li venti menate, o per aridità, e aſciugamento periſcon toſto. Sono ancora i luoghi alti più ſicuri dalle piove, che diſcendono con venti, e da' pericoloſi torrenti, o vero foſſati, a coloro, che hanno ne' baſſi, e cavi luoghi le lor magioni: e ancora ſono più ſicuri da' ladroni, per la difficultà del ſito. Deonſi ancora far nella villa le ſtalle de' buoi in luogo, che nel tempo del verno poſſano eſſer più calde: e ancora ſi deono far le celle in luogo piano, dove i vaſi del vino, e dell' olio, poſſano dimorare. E ancora dove ſtieno i frutti ſecchi, si come il grano, e la biada, ed il fieno ne' tavolati. Ancora è da provvedere del luogo, dove abiti la famiglia, acciocchè affannati per l' eſercizio, o per freddo, o per caldo, agiatamente vi ſi poſſano ripoſare. Ancora è biſogno, che la caſa del lavorator ſia preſſo alla porta, e conviene, che ſappia chi va, e chi vien di notte, e che coſa porti, e maſſimamente ſe null' altro portier foſſe nella caſa. Ancora ſcrive Cato: edificherai la villa preſſo alla città, per via d' abbondanza: imperocchè, ſe in buon podere avrai fatto edificio, v' andrai più volentieri, e più ſpeſſo, e

farà

ſarà migliore il podere, ed avrai più frutti. Se tu ſarai proſſimano al luogo, più toſto vedrai le tue coſe, e più agevolmente allogherai l' opere del tuo luogo, e più agevolmente conducerai lavoratori.

Delle corti, o vero tombe da fare in diverſi luoghi, e in diverſi modi.

CAP. VI.

IN molti modi ſi può conſiderare, in che maniera ſon da far le corti, o vero le tombe nella villa, per cagion dell' abitazion del Signore, e de' lavoratori, e de' frutti, che vi ſi deon portare, e degli animali da nutricare: perchè, il luogo dove tu ordini di far la corte è poſto intra l' altre caſe della villa, o egli è da quelle lontano. Ancora, o il detto luogo è in piano, o egli è in monte. Ancora, o egli è in parte ſicura, o in parte pericoloſa. S' egli è poſto intra l' altre caſe della villa, non ha biſogno la corte di tanta fortezza, e guernimento di chiuſura, perciocchè cotal luogo è men diſpoſto alle 'nſidie de' ladroni: e ancora perchè ha preſſo l' ajuto degli huomini vicini, ſe biſogno gli faceſſe. Ma ſe dall' altre caſe foſſe partito in luogo ſolingo, ſi dee cignere d' intorno di convenevoli foſſe, e di ripe, e di ſiepi, per le contrarie ragioni. Ma s' egli è in piano troppo baſſo, sì ſi dee ragunar terra per tutta la corte, che vegna altronde, ed innalzarla, acciocchè ivi entro l' acque, che d' altronde vengono, non poſſano entrare, e che le piove, che vi caggiono, agevolmente ſene dirivino, e ſcolino fuori. E ſe foſſe in monte, là dove con acqua di foſſe non ſi puote afforzare, eleggaſi un luogo, al quale, fuorchè per ordinato entramento, ſia aſpra, e greve ſalita: e ſe il luogo è dalla malignità

de'

le' nimici ſicuro, baſta ſolamente che ſia afforzato di ali guernimenti, e foſſi, che da' ladroni ſia ſicuro, i quali ſpeſſe volte ſtanno inteſi a far danno, eziandio nel pacifico tempo. E ſe il luogo foſſe in parte perioloſa, diſpoſto molto alle forze de' potenti nemici, più ſicura coſa ſarà abbandonare a tempo cotal luogo, che mattamente, e inconſideratamente diſponerſi a morire: ſe non foſſe già, che moltitudine di ricchezze moveſſe il Signor del luogo a far caſtello, o rocca da battaglia ſicuro. Ma ſe alcuna volta corrano quelle parti berrovieri, malandrini, o vero deboli nemici, rubando, e ſpogliando, ſi dee circondar la corte di muro, o vero di convenevole ſteccato. Alle quali coſe fornire, ſe la facultà del Signore, non bataſſe, facciaſi almanco, che, in uno de' cantoni della corte, di ripe, e di foſſi forti, guernimento ſi faccia, e ſopra ciò ſi faccia un battifredo, o vero torre, nella quale il padre della famiglia, con ſuoi lavoratori, e con le ſue coſe, poſſa rifuggire, quando bisogno gli foſſe. Premeſſe adunque le predette conſiderazioni, è da eleggere il luogo della corte nella più convenevole, e acconcia parte de' campi: la grandezza della quale dee eſſer tale, che proporzionalmente corriſponda alla miſura delle terre, che ſi deono lavorare. E diſegnata, e ordinata l'ampiezza delle foſſe, in tutto 'l circuito ſi dee ſegnare, e ordinare intorno tanto infra la tomba, quanto è larga la metà della foſſa: e quivi attorno attorno, nel tempo, che ſi conviene, cioè d' Ottobre, o ver di Novembre, di Febbrajo, o ver di Marzo, ſi pongano piante di ſalci, o vero di pioppi, o vero d' olmi, ugualmente lungi l'uno dall'altro intorno di cinque piedi, o alcuna coſa meno. Dopo queſto deono ſeguire i cavatori il lavorìo delle foſſe, e porre tutta la terra dal lato d' entro della corte, e laſciar la terra ſoda, intor-

torno d'un piè, diſcoperta, e vota, allato al foſſato, ove poi pongano, in alcuni de' detti meſi, piante di pruni giacenti: e ſopra poſta ivi ancora la detta terra, con le vanghe, o ver con le pale, ſi diſponga, e ordini, ſecondo la forma delle ripe, e con mazzi, o vero mazzeranghe, fatti a ciò, fortemente ſi calchi, e s' aſſodi. E quando ſarà ſu creſciuta, e alzata intorno d' un piede, e ancora più, piantatovi, e poſte di nuovo altre piante di pruni, vi ſi raguni, e gitti, ſopra eſſe, della terra: e così ſi faccia, infino che ſi pervenga alla ſommità della ripa, ſecondo che la vuole alta. E ſe altri ha paura del dirupamento delle ripe, in luogo delle ſpine, o vero tra eſſe, ſi pongano radici di gramigna verde, che fa più forti ripe. E deono eſſer le piante de' pruni tali, quali ſono le piante de' pruni, o vero ſpine iudaiche, ſe aver ſi poſſono: perciocchè mirabilmente pungono: o vero, che ſieno pruni albi, o ſalvatiche prugne, o piante di roſe ſalvatiche, o di domeſtiche bianche. Ma il rovo, avvegnachè faccia aſſai forte ſiepe, tuttavolta conſuma, e affoga l' altre piante, quando non ſon grandi, ed imperciò non molto m' aggrada, ſe delle predette altre piante aver ſi poſſono. Ancora è molto da prender cura, che intra l' ordine de' predetti pruni non ſi pongano alcune piante fruttifere, perocchè, per l' appetito de' frutti, gli huomini guaſtano le ſiepi, e i foſſati, in tal maniera, che la corte mai non ſi può tener chiuſa. Ancora ſi dee proccurare, che le piante infruttuoſe, nate quivi, non vi creſcano, perocchè, creſcendovi, farebbono, per l' uggia loro, o delle loro radici, al poſtutto le piante de' pruni conſumare, e tornare a niente. Ancora nel primo, e nel ſecondo anno ſi deono le predette piante de' pruni, in ciaſcun meſe della ſtate, mondificare dall' erbe, che tra eſſe naſcono, acciocchè le predette piante non ſien

co-

coſtrette di ſeccarſi, per difetto di nutrimento, il quale le dette erbe a ſe trarrebbono. Ancora le piante de' ſalci, e de' pioppi, o vero d' olmi, le quali primieramente dicemmo, che ſi dovevan piantare, ſenza dubbio creſceranno, infino alla ſommità della ripa: le quali, concioſſiecoſachè intorno a ſe abbiano di molta terra poſticcia, e per le loro radici le graſſe acque della corte trapaſſino, che alle foſſe diſcorrano, mirabilmente andranno innanzi: intra le quali ſi potrà fare una ſiepe ſecca, o far queſto, che ſarà migliore, cioè. Che incontanente fatta, e adunata la ripa, e creſciuta, folta moltitudine di piccole piante, de' detti arbori, ſi ponga, e maſſimamente dell' oppio: le quali, quando ſaranno creſciute, e per piegamento, e per tagliamento, ſaranno fatte ſpeſſe, e folte, forte ſiepe ſaranno, o quaſi un durabile palancato. Ma prendi guardia di non laſciar creſcere in alto i pedali de' detti arbori prima piantati, oltre all' altezza di dieci piedi, perchè fuor di ragione impaccerebbon la corte: la quale, per ſalvamento degli abitanti, richiede ſano aere, per la bontà del Sole, e de' venti; fuor che ſopra ciaſcun canton della corte, ſi dee laſciar creſcere un' arbore tanto, quanto ſi potrà in alto ſtendere, perciocchè molto adorneranno la corte, nè potranno, perchè ſon pochi, dannificarla. Ancora ſe ne laſcino creſcere ſimilmente due ſopra ciaſcuna porta, alle cui ombre ſi poſſano poſar gli huomini, ne' tempi caldi. E queſte coſe, con diligentia oſſervate, ſanza grande ſpeſa, ſarà la corte ſicura, circondata di foſſati, di ſiepi, di pruni, e d' arbori, con laudabile forma, e utilità degli abitanti. E nella ſommità de' monti, d' intorno alle caſe, ſi facciano ſiepi delle piante di melagrani, le quali non temon l' aſprezze de' luoghi, perchè queſto arbucello di piccolo nutrimento ſi contenta, ed anche fa ſiepe ſpeſſa, e forte,

per lo molto metter, che fanno le ſue radici: e chi vuole entrar per la ſiepe, ſi diſpone a ricever forte pugnimento di ſpine: e ſopra queſto produce ogni anno frutto di gran bellezza, e utilità. Ma gli grandi arbori non creſcono in cotali luoghi, perocchè hanno biſogno di più nutrimento, il quale quivi ſufficientemente aver non ſi può, là dove la terra è troppo pietroſa. Ma ne' luoghi baſſi de' monti, là dove è allegro, e graſſo terreno, ſi potrebbono le predette piante, e maſſimamente di pruni, e d' olmi, aſſai acconciamente piantare. Ma il ſalcio, e 'l pioppo, in cotali luoghi, ſe non ſono allato a rivi, e a ſabbione, o vero, che abbiano terreno molto ſoluto, non vanno innanzi, nè creſcono largamente. E ſe il luogo è di tanta freddura, che 'l melagrano non vi poſſa durare, nè allignare, sì ſi dee dattorno chiuder di quegli arbucelli, o vero pruni, i quali in quella regione, e ſimigliante luogo, per eſperienza meglio ſi difendano. E queſto baſti aver detto, quanto alla chiuſura, e guernimenti delle corti. Ma de' nobili guernimenti, e mirabili, e delle tombe, che ſi poſſono far degli arbori artificioſamente, intorno alle corti, ſi riſerba al libro ottavo.

Della intrinſeca diſpoſizion della corte.

CAP. VII.

PRimieramente dico, che la corte predetta ſi diſponga dentro, e ordini in queſto modo. Che nel mezzo della faccia dinanzi ſi faccia in eſſa l' entramento della via, di larghezza di dodici piedi il meno, e di quella medeſima larghezza, nella contraria parte, ſi faccia l' uſcita, per la quale ſi vada all' aja, alla vigna, o vero a' campi di dietro: imperciocchè

chè la predetta ampiezza baſta all' entrar del carro carico di fieno, o vero di biade. E ſi facciano ne' predetti luoghi porte nobili, o ruſtiche, ſecondo la volontà del Signore, purchè di notte ſi poſſano ſerrare con chiaviſtelli, o chiavi di ferro, ſopra le quali sì ſi faccia un tetto, o vero caſa, acciocchè l' entrata più netta, e aſciutta ſi conſervi, e acciocchè le porti non infracidino in picciol tempo, per rugiada, o per acqua piovana. Appreſſo ciò, la metà della corte, la quale è dall' una parte delle porti, ſi diſponga, e ordini per lo Signore in queſta maniera, cioè. Che allato alla via, che divide la corte, ſi faccia la caſa del Signore, la quale habbia la faccia lunga allato alla via, e poco ſi diſtenda alla parte di dietro, e quello, che la caſa non chiude, ſi ricompia la ſiepe alta di pruni, o vero muro: ma che la caſa, o piccola, o grande, che ſia, o murata, o non murata, ſia coperta di tegoli, o di cannucce, ſecondo la facultà, o piacimento del Signore. Ed in quella parte, allato alle ripe della corte, ſi piantino nobil generazioni di viti da pergole, le quali, poichè ſaranno levate, otto, o vero dieci piedi, dalla terra, potranno far belliſſimo pergoleto, ſopra le ripe, accoſtandoſi a' predetti arbori. Poi appreſſo a queſto ſi piantino piccole, e baſſe piante fruttifere, infra la corte, cinque, o ſei piedi, intorno intorno, sì come di fichi, e di melagrani, ſe la qualità di quell' aere le ritiene: e de' nocciuoli, e de' giuggioli, e de' meli. E per lo mezzo di queſto luogo ſi piantino alcune piante di peri, e meli, che ſieno venti piedi al manco diſtanti: i quali in proceſſo di tempo, con diligente induſtria, s' inneſtino di diverſe generazioni di peri, e meli, che maturino di ciaſcun meſe della ſtate, e dell' autunno i lor frutti. Conſerverannoſi adunque i frutti delle viti, e arbori predetti, ſicuri a' Signori, per cagion delle

forti chiuſure, dal divoramento, e rapacità de' villani. E in quel medeſimo luogo ſi formerà dilettevole giardino di ſottili, e minute erbette, e vi ſi conſerverà ancora l' orticello del Signore, e la moltitudine dell' api, ſanza leſione, e le tortore, e ſpinoſi, e lepratti, e ſimiglianti coſe, ſecondo i modi, i quali in loro luogo ſi diranno. Nell' altra mezza parte ſi facciano le caſe, e le capanne, allato alle ripe, intorno intorno, che occupino, o le due parti, o l' una d' eſſa, ſecondo il biſogno della famiglia de' lavoratori, e degli animali da nutricare, rimanendo ſempre la corte nel mezzo ſpedita. E le migliori caſe in una parte ſieno deputate all' abituro de' lavoratori, e l' altre ſieno deputate a' predetti animali: e allato alla caſa de' lavoratori ſi faccia il pozzo, e 'l forno, ſe già non aveſſe fontana nella più convenevol parte, ſecondo i modi, e le forme, che s' uſano, purchè il pozzo s' allarghi dalle foſſe della corte, e dalla foſſa del letame, acciocchè 'l putrido umor delle foſſe, o vero del letame non v' entri per l' occulte vie della terra. E nella parte della corte, allato alle capanne delle beſtie, ſi faccia un palude, o vero foſſa, per maturar lo letame, rimoſſa dalla caſa del Signor quanto più ſi può. Ma ſe la nobiltà de' Signori, e la potenza è tanta, che ſchifino d' abitare co' ſuoi lavoratori in una medeſima corte, potranno agiatamente nel predetto luogo, così diſpoſto, far dimorare un guardiano, il quale ſi chiama Caſtaldo, e in altra parte fare il lor luogo ornato di palagi, e di torri, e di giardini, ſecondo che a loro nobiltà, e poſſanza ſi converrà. Ma la dottrina dell' aja, de' granai, e della cella del vino, della colombaja, del pollajo, delle ſtalle, e delle capanne da ſalvare il fieno, nel ſuo luogo ſi riſerba a trattare.

De' pozzi, e fonti da fare, e come l' acqua ſi truovi, e pruovi.

CAP. VIII.

AVvegnachè il pozzo nella corte ottimamente dimori, ſecondo che detto è, tuttavia alcuna volta, per comune utilità di molti, e tal volta per agiamento di lavoratori, e perchè più volte ſono, che non ſi truova acqua nella corte, o vero ne' luoghi proſſimani, o benchè vi ſi truovi, ſi corrompe, e guaſta, per lo liquor del letame della corte, ſi diſidera più di fare ne' campi fuori della corte: la qual coſa, quando ſi vorrà fornire, ſi provvegga in queſto modo. In quel luogo, nel quale l' acqua ſi truovi nella ſommità della terra, o almanco, non molto profonda, deeſi cavare il pozzo del meſe d' Agoſto, di Settembre, o vero d' Ottobre, perchè là dove l' acqua non mancherà in queſti meſi, in neuno altro tempo potrà mancare. Adunque ſecondochè dice Palladio, innanzi lo levar del Sole, in que' luoghi, dove l' acqua ſi vuol trovare, guarderai l' oriente, ugualmente chinato col mento alla terra: ed in quel luogo, dove tu vedrai levare l' aer creſpo, e fondo di ſottil nebbia, e bagnare a modo di rugiada, ſappi, che l' acqua ſarà quivi aſcoſa dentro da' luoghi ſecchi. Ma acciocchè tu poſſi giudicare della piccola, o vero molta quantitade, conſidera la maniera, o vero generazion della terra, imperocchè la creta darà vene ſottili, e di non molto buon ſapore, ed il ſoluto ſabbione le darà ſottili, e non ſoavi, e limaccioſe, e profonde: e la nera terra gemerà, e renderà cotali riſudamenti, e non grandi gronde d' acqua, la qual ſarà raccolta dalle piove, e liquor del verno, ma avrà ſapor nobiliſſimo. Le ghiaje daranno vene mezzane, e incerte, ma di grandiſſima

ma ſoavità: e 'l maſchio ſabbione, e la rena, e 'l carbunculo darà certane acque, e di molta abbondanza: e quelle, che ſi trovano nel ſaſſo roſſo ſon buone, e abbondanti: ma è da provvedere, che poichè ſon trovate, non tornino addietro per le feſſure. Ancor ſotto le radici de' monti, e nelle dure ſelci ſi truovano l' acque abbondevoli fredde, e ſane. Ne' luoghi campeſtri ſi truovan ſalate, e gravi, e tiepide, e non ſoavi le più delle volte: il cui ſapore, ſe ſarà ottimo, ſappi, che 'l ſuo principio ſarà da' monti, e ſarà quivi, ſotto la terra, venuta. Ma l' acqua delle fontane, che ſon nel mezzo de' campi delle montagne, ſono ſoavi, ſe di ſopra ſi cuoprano con arbucelli, che v' adducano, e facciano ombra. E ancora queſti ſono i ſegnali da trovar l' acque (a' quali allora diamo fede, quando in quel luogo non ha alcuna acqua ſtante, nè per conſuetudine vi geme alcuno umore) cioè il giunco ſottile, il ſaligaſtro, il pioppo, la canna, l' ellera, e molte altre coſe, che di molto acquoſo umore ſi generano: sì che ne' luoghi, ove troverai i predetti ſegnali, ſi cavi tre piedi, per larghezza, e cinque, per altezza. E preſſo al tramontar del Sole ſi prenda un vaſello puro di rame, o vero di piombo unto dentro, ed ivi ſi metta boccone nel fondo del detto cavato, e ſopra la foſſa ſi faccia un graticcio di verghe, e di fronde: ſopra poſtavi la terra, ſi chiuda, e cuopraſi tutto lo ſpazio, e 'l ſeguente giorno ſi ſcuopra il detto luogo, e ſe 'l vaſel ſi truova ſudato, non dubitar, che acqua non v' abbia. E ancora ſe ſi porta un vaſello di terra non cotto, ſecco, a quel medeſimo modo, e che ſimilmente ſi cuopra; l' altro dì, ſe la vena dell' acqua è proſſimana a quel luogo, ſi troverrà disfatto l' orciuolo per l' umor, che avrà ricevuto. Ancora ſe ſi porrà un vello di lana, coperto a quel modo, che detto è, ſe ſuderà tanto d' umore, che l' al-

l' altro dì verſi fuori acqua, quando ſi premerrà, darà teſtimonio, che quel luogo ſia d' acqua copioſo, e pregno. Ancora ſe ſi prende una lucerna piena d' olio, e acceſa, e pongaſi in quel luogo, e 'l ſeguente dì ſi truovi ſpenta, rimanendovi l' olio, e 'l lucignolo, ſarà ſegnale, che quel luogo avrà copia d' acque. Ancora ſe in quel luogo farai fuoco, e la terra vaporata manderà fuori umido fummo, e nebbioſo, ſappi, che quivi, per certo, avrà acqua. Trovate adunque queſte coſe, per certano conoſcimento di ſegnali, caverai il pozzo, e cercherai il capo dell' acqua, e ſe ſono più capi, raccoglieragli in uno: tutta volta l' acque ſi deono cercare ſotto le radici de' monti, nella ſettentrional parte: perocchè in cotali luoghi ſon migliori, e di maggiore abbondanza. Ma, quando ſi cavano i pozzi, ſi dee ſchifare il pericol de' cavatori, imperocchè molte volte la terra cava fuori allume, zolfo, e bitume, le quali coſe ſpirano, e mandan fuori vapore peſtilenziale, il quale quegli, che lo riceve ne può perire, ſe non fugge toſto. E però, prima che ſi ſtenda giuſo, ſi dee in que' cotali luoghi mettere la lucerna acceſa, la quale, ſe non s'ammorterà, non biſognerà di temere, ma, ſe ſi ſpegneſſe, è da ſchifare tal luogo, sì come coſa mortale. Deeſi ancora cavare il pozzo di larghezza di piedi otto, o ſette, acciocchè, per ogni quadro, comprenda quattro piedi. E ancora ſi può fare più largo, o meno, ſecondo che molti, o pochi ne 'ntendono d' attignere, e ſecondo la moltitudine, e povertà delle vene. E ſe l' acqua è limaccioſa ſi può corregger per miſchiamento di ſale: ma ſe la terra caſca, quando il pozzo ſi cava, per vizio di terra, che ſi gravi, o vero per umor, che ſcorra, e ſi diſſolva, metteravi dattorno tavole per lo lungo, e attraverſeravi puntelli, sì che le ſoſtengano, acciocchè la rovina non cuopra i cavatori. Puoſſi ancora

cora in cotali luoghi far meglio il pozzo, ſanza pericol de' cavatori, ſe ſi fa una ruota d'aſſe duplicata, e forte, ſecondo l'ampiezza del pozzo, ſopra la quale ſia fatto muro d'altezza d'una puntata, anzi che 'l pozzo ſi cavi, ch'è circa di tre braccia, poſcia il cavatore, ſtando in mezzo, cavi ſotto 'l muro con iſtrumenti di ferro, e faccia il muro venire infino all'agguaglianza della terra, e poſcia muri altrettanto, e cavi in ſimigliante modo, e così faccia infino al fine, e tragga l'acqua infinchè 'l pozzo ſarà compiuto. Ma i pozzi, che ſono ad alto, perforata la terra, infino al baſſo, cioè all'acqua, a ſimilitudine di fontana, poſſono riuſcir da baſſo, ſe la natura della valle dappiè vi conſente. E poichè avrai fatto il pozzo, proverrai l'acqua novella in cotal maniera, cicè. Che ſe mettendola in vaſo di rame chiaro, e ſplendido, non farà macchia, giudicala per provata, e buona. Ancora ſe bollita in vaſel di rame non laſcia nel fondo rena, o belletta, ſarà buona. E ancora, ſe in eſſa toſto ſi coceranno li legumi, o vero ſe ſarà di chiariſſimo colore, e ſanza muſchio, o altra bruttura.

De' canali a conducer l'acque alle citerne, e delle fonti.

CAP. IX.

SEcondo che narra Palladio, quando l'acqua ſi vuole, per alcun condotto menare, biſogno è, che ſi meni per condotto murato, o per cannoncelli di piombo, o per canali di legno, o per doccioni di terra cotta. Se ſi menerà per condotto murato, sì ſi dee ſaldare il canale, acciocchè l'acqua non poſſa ſcorrer per le feſſure: la cui grandezza ſi dee fare a proporzion dell'acqua; e ſe l'acqua ſi menerà per pia-

piano, ſi vuol dar di pendio a cento, o vero a ſeſſanta piedi, un piede, acciocchè l'acqua poſſa aver forza di correre. E ſe avveniſſe, che alcun monte vi s'interponeſſe, o l'acqua ſi meni intorno alle ſue coſtiere, o vero lati, o ſi pareggino caverne al capo dell'acqua, per le quali caverne poi il condotto proceda. Ma ſe incontraſſe, che alcuna valle vi correſſe, o interponeſſe, sì ſi rizzino pile, o vero archi, alti alla proporzion dell'acqua, con che ſi deono agguagliare: o vero, che ſi metta per cannoncelli di piombo, è corra ſotto, e, paſſata la valle, ſi lievi ſu l'acqua, là dove piacerà di farla ſalire. Ma più ſalutevole, e utilmente ſi mena per doccioni di terra cotta, li quali due dita ſieno groſſi, e dall'un lato ſieno appuntati, in tal maniera, che l'uno poſſa entrar nell'altro un palmo almanco: le quali giunture ſi deono poi dentro ſtuccare con calcina viva, intriſa con olio: ma innanzi, che vi ſi volga il corſo dell'acqua, vi ſi dee metter favilla miſta, che con alcun liquor vi diſcorra, acciocchè ſaldi, e incolli i doccioni, ſe aveſſero alcun vizio. L'ultimo modo è di menarla con cannoni di piombo, i quali rendon l'acque nocive: perciocchè del piombo sì ſi fa la biacca, la quale non è poco nociva a' corpi de gli huomini. Ancora ſarà uficio d'huomo diligente, e diſcreto di far fare i ricetti dell'acque, cioè luoghi, ove ſi ricevano, acciocchè la povera vena abbondevolmente riſponda.

Delle citerne, come ſi deono fare.

CAP. X.

SÌ come ſcrive Palladio, colui, che non avrà acqua; ſi dee far fare la citerna di quella grandezza, ch'a lui diletta, e che gli baſti, alla quale ſi poſſa conducer

tutta l' acqua de' tetti: e deesi ſcialbare di ſmalto, il quale con gran ſollecitudine ſi convien peſtare, perchè più bello, e lucente divenga, e ſi dee ſovente di lardo ſtrutto fregare, acciocchè l' acqua non poſſa ſcorrer per le feſſure, nè uſcire da parte alcuna. E così dopo lunga, e ferma ſecchezza, vi ſi metta l' acqua, e nel mezzo della detta citerna ſi formi il pozzo, e poi d' intorno ad eſſo ſi riempia nel fondo di groſſe pietre de' fiumi, e poi nel mezzo di pietre minute, e di ſopra di ſabbione. Ma dove non aveſſe pietre di fiumi, in luogo di quelle, ſi deono por pietre di fornaci. Ma in certi luoghi ſi fa lo ſmalto d' una creta, la quale quando mezzanamente è intriſa, in tal maniera ſerra, e ferma in ogni parte, che l' acqua, che vi ſi mette, o che vi piove, ottimamente riceve, e conſerva. Nella quale certamente è convenevol coſa, che l' anguille, e certi altri peſci de' fiumi ſi mettano, e nutriſcano, acciocchè per lo loro notare, l' acqua, che non ſi muove, sì ſi batta, e dirompa, e muovaſi al loro movimento: e le feſſure, e le buche, o vero foſſe delle citerne, peſcine, e pozzi, ſi ſtucchino, e riſaldino in queſto modo. Prendaſi di pece liquida quella quantità, che piacerà di torre, e altrettanto di ſugna, o di ſevo, e ſi metta a cuocere in una pentola, infinattanto che lievino la ſchiuma, e poi le rimoverai dal fuoco: e, quando ſarà fredda queſta miſtura, ſi ſpanda ſopra eſſa calcina, poco a poco: e, miſchiate le dette coſe, ſi riducano a un corpo, cioè s' incorporino inſieme. E quando avranno preſo ſimilitudine, quaſi come di confezione d' unguento, ſi metta ne' crepacci, e feſſure, che gemono, e ſtrettamente vi ſi calchi. Ancora ne' luoghi, ne' quali vi s' uſano l' acque de' fiumi, ſi facciano ciſterne piccole, nelle quali le dette acque ſi riſchiarino, in queſto modo. Prendaſi un vaſello grande di terra, e pongaſi

in

in luogo freddo, ſotto ſabbione, ſopra 'l quale ſia un' altro vaſello di legno, o vero di terra cotta, che abbia alcuna ampiezza, e 'l quale abbia nel mezzo del fondo un piccol pertugio, con una cannella dal fondo, per iſpazio d' un dito, alzata, ſopra la quale ſi ponga un bicchier rimboccato, e ciò fatto, s' empia di ſabbione, infino al mezzo: nel qual poi, tutte le volte, che vorrai, potrai metter l' acqua del fiume, la quale, diſtillata per lo ſabbione, a poco a poco diſcenderà nel vaſo di ſotto, nel qual ſi conſerva per uſare. Ma ſe voleſſi maggior citerna, potrai in tal maniera l' uno, e l' altro ricetto dell' acqua, o di marmo, o di pietra, o di calcina, o di ſmalto edificare, ſecondo la forma, e grandezza, che a grado ti ſia.

Delle materie delle caſe.

CAP. XI.

CONcioſſiecoſachè di ſopra ſia fatta menzione delle caſe, e degli edificj, che ſi deono fare, e fanno di mura, e di legname; è da dire al preſente, che conſiderazione ſi dee avere ne' fondamenti, e quale calcina è buona, e qual legname ſi confà agli edificj. I fondamenti adunque ſtabili, e che lungamente durano, ſecondo che ſcrive Palladio, deono eſſere da ciaſcuna parte più ampj, che 'l corpo della parete, ch' andrà ſuſo preſſo, per iſpazio di un mezzo piede. E ſe ſi troverrà ſoda, e tenace argilla, batterà, che ſi deputi a' fondamenti la quinta, o la ſeſta parte dell' altezza di quello, che ſopra terra ſi dee murare. Ma ſe la terra ſi truova più ſoluta, cioè meno tegnente, ſi deono i fondamenti più addentro cavare, infinattanto, che, ſanza ſuſpizion di rovina, ſi truovi

l' argilla netta: la quale ſe al tutto non vi ſi truova, baſterà di cavare addentro la quarta parte di quello, che ſopra terra ſi dee murare. Quanto alla bontà della rena è da ſapere, che quella, la quale, preſa con mano, ſtridiſce, è utile a colui, che vuole edificare. Ancora quella, che verſata in candido panno, e ſcoſſane poi, niente laſcia di macchia, e di lordura, è finiſſima. Ma ſe non s' aveſſe rena di cava, sì ſi raccolga, e tragga de' fiumi, o di ghiaja, o di lito. Ancora è da ſapere, che la rena del mare ſi pena, più che l' altra a ſeccare, e però non ſi dee continuamente lavorare, ma con interpoſizion di tempi, acciocchè non faccia rovinare il lavorìo. E anche è da ſapere, che la predetta rena fa diſſolvere le coverture delle camere, per lo ſalſo umore, ch' è in eſſa. E però la rena, che ſi cava è migliore per le coverture delle camere, e ancora, perchè preſtamente ſi raſciuga: e ancora è migliore, ſe incontanente, ch' ella è cavata, ſi meſcola. Ma ſe è pur di neceſſità, che s' uſi la rena del mare, ſarà di grande utilità, che prima ſi tuffi in acqua dolce, acciocchè ſi purghi, laſciando la ſua ſalſuggine. Quanto alla calcina, dico, che ſi debbe fare di duro ſaſſo, e bianco tiburtino, o colombino di fiume, e quando s' intride, ſi meſcoli con eſſa' delle tre parti le due di rena, sì che la terza parte ſia calcina, e le due rena. E ſe nella rena del fiume ſi giugnerà la terza parte di terra cotta, mirabile fermezza darà al tuo lavorìo. Ancora, ſe la calcina, e la rena, per ugual parte ſi meſcolino, fanno forte muro. E anche non ſi dee in tempo di gran freddura murare, imperocchè, ſe ghiacciaſſe, ſi diſſolverebbe poi nel tempo del caldo. Quanto al legname delle caſe, dico, che ſi dee tagliare del meſe di Novembre, o di Dicembre, a Luna ſcema, perocchè allora l' umor corruttibile, il quale infracida, e corrompe il legno, è conſu-

ſumato, per l' Autunno dinanzi paſſato: e per l' età della Luna, e per lo preſente freddo dell' aere, fugge, col natural calore alle radici dell' arbore, e al caldo ventre della terra. Ma gli arbori, i quali ſi taglieranno, ſi laſcino ſtare riciſi infino alla midolla, alquanto tempo, acciocchè quindi, ſe alcuno umore è nelle vene, n' eſca, e vada fuori. E infra quegli, che ſono maſſimamente utili agli edificj, ſono gli abeti, perocchè eſſi ſon leggieri, e durano ne' lavorii coperti, e fuori d' umidità, cioè, che ſono ſotto coperto, perfettamente durabili. Il ſalcio, o vero il larice ſegaticcio, ſecondo che ſcrive Palladio, è utiliſſimo: le cui tavole ſe metterai nella fronte, o vero eſtremità de' tetti, ſi diffenderanno dal fuoco, perocchè non ricevon la fiamma, nè generano carboni, sì come egli medeſimo dice. La quercia è durabile, mettendola nell' opere, che ſotto terra ſi fanno. Il rovero è ottimo così ſotto terra, come ſopra terra. Il caſtagno, con maraviglioſa ſaldezza, dura ne' campi, e ne' tetti, e ne' lavorii, che ſi fanno dentro. Il faggio è utile in luogo aſciutto, ma per umidor ſi corrompe, e infracida. Il pioppo, l' albero ſalvatico, e dimeſtico, e l' uno, e l' altro ſalcio, e 'l tiglio ſono neceſſarj alle ſcolture, ed intagli: e l' ontano è inutile alle magioni; ma è neceſſario, ſe alcun luogo umido ſi dee ne' fondamenti palare. L' olmo, e 'l fraſſino, ſe ſi ſeccano, diventan rigidi, altrimenti ſi piegano, e torcono. L' arcipreſſo è arbore nobile. Il pino, e 'l pero non durano, fuori, che in luogo aſciutto. Il cedro è durabile ſe non è tocco dall' umidore. Ed è da ſapere, che tutti gli arbori, che ſi taglian dalla parte di verſo il Merigge, ſono più utili, e quegli, che ſi tagliano verſo il Settentrione, ſon maggiori, e più belli, ma ſi viziano di leggieri.

Dell'

Dell' uficio del villano.

CAP. XII.

IL villano, o vero Caſtaldo del luogo, o vero il lavorator del podere, dee eſſere bene ammaeſtrato, e bene diſciplinato, e oſſervatore de' buon coſtumi: imperciocchè egli primieramente dee oſſervare le ferie, cioè guardar le feſte. Appreſſo ſi dee guardare di tor l' altrui, e le ſue coſe ſalvar diligentemente. Appreſſo dee proccurare, che la ſua famiglia non ſia litigante. Appreſſo dee proccurare, che la detta famiglia non iſtia male, e che non ſoſtenga nè freddo, nè fame, perchè, ſe ciò farà, la guarderà più ſalvamente di malattia, e di male oprare. Non ſia ingrato, acciocchè dia eſemplo agli altri. Appreſſo non dee eſſere vagabondo. Appreſſo dee eſſere ſempre ſobrio. Appreſſo ſi dee guardare di non andare quà e là mangiando. Appreſſo dee ſtudiare, ed eſercitar la famiglia. Appreſſo dee proccurare che quel, che 'l ſuo Signore avrà comandato, ſi forniſca, acciocchè non moſtri, che più di lui gli paja ſapere. Appreſſo, ch' egli abbia ad amici quegli, che ſono amici del ſuo Signore. Appreſſo, che in quello, che avrà comandato il ſuo Signore, non creda ad alcuno. Appreſſo, ch' egli raddomandi, e racquiſti quello, che 'l ſuo Signore avrà preſtato. Appreſſo, che non preſti alcuna coſa. Appreſſo, ch' egli non comperi niente, ſenza ſaputa del ſuo Signore, acciocchè non gli voglia avere alcuna coſa celata. Appreſſo, che procacci di ſaper fare ogni lavorìo, che s' appartiene di ſaper nella villa, e quello faccia ſoventemente, purchè non ſi ſtanchi. E, ſe ciò farà, ſcriverrà nella mente della ſua famiglia quello, che avrà fatto, e farannolo con animo più uguale, cioè

più

più volentieri, e con men fatica: e ciò faccendo non gli aggraderrà tanto l' andare attorno, e diventerà più poderoſo, e ſano, e dormirà più volentieri, e meglio. Appreſſo procacci, ch' egli ſia il primo, che ſi lievi da dormire, e che daſſezzo vi vada. E prima proccuri, come la maggione è chiuſa, e come ciaſcuno della famiglia giaccia nel ſuo luogo, e come le beſtie abbiano da mangiare. Appreſſo procacci, come curi i buoi, con grandiſſima diligenza. Appreſſo procacci, che ſia a' bifolchi in alcuna coſa ſervente, acciocchè più volentieri abbiano cura de' buoi. Appreſſo ciò proccuri aver buoni aratoli, e buoni vomeri. Appreſſo, che egli ſi ſottometta al ſervigio de' buoi, e delle pecore, e degli altri animali, diligentemente, e proccuri, come le loro unghie ſi curino, e guardi, che le pecore, e gli altri animali non diventino rognoſi: la qual coſa ſuole addivenire per fame, e per piova, che cade ſopra eſſi. Appreſſo proccuri di far ſollecitamente, e a tempo tutti li ſuoi lavorii, imperocchè l' operazion della villa è di tal condizione, che s' el farà tardi una coſa, tutte l' altre opere poi ſi faranno fuor di tempo. Appreſſo proccuri, ſe lo ſtrame da metter ſotto le beſtie vi manca, e ſe truova, che vi manchi, sì ricolga le foglie degli arbori, e le metta ſotto le pecore, e ſotto i buoi. Appreſſo proccuri d' aver gran foſſa di letame, e che nel tempo dell' Autunno lo tragga fuori, e proccuri d' aprir la terra intorno agli ulivi, e di letamargli, come ſi conviene. Appreſſo nella ſtagione, che ſi conviene, proccuri di tagliar la foglia del pioppo, dell' olmo, e della quercia, e di riporla per paſto de' buoi, non mica, che ſia troppo ſecca, e aſciutta, ma vincida. Appreſſo proccuri di riporre il fieno del prato, allora, che ſarà ſecco, e che dopo la piova dell' Autunno ſemini la rapa, e 'l lupino.

Dell'

Dell' uficio del padre della famiglia, e in che modo dee il campo comperare, e dell' opera della villa, e ragione addomandare.

CAP. XIII.

QUando il padre della famiglia avrà in penſiero di comperar podere, dee, ſecondo che ſcrive Catone, aver nell' animo ſuo di non comperare per cupidigia, e di non riſparmiar ſe medeſimo: ma vi ſi dee affaticar volentieri, e non gli dee baſtare andarvi ſolamente una fiata dattorno, perocchè quanto più v' andrà dattorno, tanto più quello, che fia buono, gli dee eſſere a piacimento. Ancora dee vedere in che modo gli vicini dattorno ſtieno adagio, e a che modo vi poſſa entrare, e andargli d' intorno, ed in che modo ne poſſa uſcire: e dee prevedere la qualità dell' aere, s' egli è buono, o peſtilente, e miſero: e ancora ſe 'l terreno è di ſua natura poderoſo a germinare: e che, s' egli è poſſibile, ſia ſotto radici di monte: e conſideri, ſe, eſſendo in luogo freddo, è volto al Meriggio: e guardi, che ſia in luogo ſano, e ſe vi ha copia di lavoratori, e ſe è bene adacquato, e ſe ivi appreſſo ha forte caſtello: e s' egli è del numero, o infra que' campi, che non mutano ſpeſſo ſignoria: e ch' egli ſia di quei campi, i quali i loro Signori ſi pentono, o hanno cordoglio d' aver venduti. Appreſſo proccuri, come egli è bene accaſato. Anche ſi prenda guardia di non avere a vile l' altrui dottrina. Anche è da ſapere, che da' Signori, o vero lavoratori, che ſien buoni edificatori, ſi compera meglio. E, quando andrà alla villa, proccuri i vaſelli del vino, e le tina, e gli altri vaſelli, ſe ſono aſſai, o pochi, imperocchè dov' elli ſaranno, dee eſſere il frutto ragionevolmente. Appreſſo guardi ſe

v' ha

v'ha molti, o pochi ferramenti, e maſſerizie da lavorare: poi proccuri, che ſia tal terreno, che non chiegga ſpeſa. Appreſſo poich' avrà il dominio del podere, e andrallo a proccurare, quel medeſimo dì, che giugne, per tutte le volte, che vi va, ſe può, circuiſca il podere, e ſe nò, almanco il ſeguente giorno: acciocchè conoſca, e vegga, com' egli è lavorato, e l'opere, che ſon fatte, e che ſon da fare. Appreſſo chiami a ſe il villano, o vero caſtaldo, e dimandilo qual' opere, e lavorii abbia fatte, e quali gli reſtino a fare: e proccuri, ſe in quel tempo è fatto aſſai lavorìo, o vero s' egli è fatto a tempo buono: e ſe quello, che reſta a fare ſi potrà far, per innanzi, a tempo. Appreſſo il dimandi quello avrà fatto del grano, e del vino, e di tutte l' altre coſe, per ſingulo. E, poichè avrà ciò inteſo, e conoſciuto, cominci a far ragione con lui dell' opere, e de' dì. E ſe il lavorìo non appare, e non ſi concorda col tempo, cioè, che a molto tempo non ſeguiti il lavorìo, dirà il villano, o vero caſtaldo, che non v' abbia uſato malizia, o vero ingannò, e ch' egli non abbia potuto, e che ſieno occorſi peſſimi tempi, e che i ſervi ſi ſien fuggiti. Quando il villano avrà dette le ſue ragioni, allora il Signore gli ricominci il giuoco da capo, e metta con lui ragione de' lavorii, e dell' opere, dicendogli così. Dimmi: tu dì, ch' e' furon tempeſte, e piove: tutto può eſſere, che dici: ma che potevi tu in quel tempo oprare? Certo, amico mio, tu potevi lavare i vaſelli del vino, ſtuccargli, e governargli, e sì potevi purgar la caſa, e tramutare il grano: portar fuora il letame, e far la foſſa dov' egli ſi ricoglieſſe. Simigliantemente potevi nettare il ſeme, racconciar le funi vecchie, e far delle nuove: potevi far ripezzare, e ricucire alla famiglia i lor camiciotti, e capperoni. E ſe tu dì, che ſieno ſtate molte feſte, riſ-

pondoti, che in cotali giorni potevi rader le vecchie foſſe: conciar la ſtrada: tagliare i pruni: cavar l' orto. Ancora potevi purgar lo prato, legare i vinchi, e roncar le ſpine. E ſe mi dì, che i ſervi ſieno ſtati malati, dico, che 'l difetto è ſtato tuo, che non dovevi dar lor tanto da mangiare. Poichè 'l Signore l' avrà della ſua negligentia ripreſo, proccuri, come i lavorii, non compiuti, ſi traggano a fine, e ſe coſa veruna vi mancaſſe per l' anno, s' apparecchi, e ſi proccuri d' avere: e che le coſe, che v' avanzano ſi vendano: e che i lavorii, che biſognano allogarſi, s' alluoghino. Appreſſo comandi, che forniſcano l' opere, che biſognano, che ſi facciano, e quelle, che biſognano, che s' alluoghino, e le laſci ſcritte al caſtaldo predetto: appreſſo ciò rivegga tutti gli animali, e venda l' olio, e 'l vino, e 'l grano, e tutto ciò, che avanza. Appreſſo venda i buoi vecchi, gli armenti, le pecore, la lana, le pelli, il carro vecchio, e 'l ſervo antico: imperocchè il padre della famiglia conviene, che ſia venditore, non mica comperatore. Ancora le coſe, che s' appartengono alla ſementa ſi deono a loro luogo, e tempo apparecchiare: e quelle, che ſono da vendere, ſi vendano, e maſſimamente le coſe, che non ſi poſſon ſerbare, ſi vendano preſtamente, innanzi ſi corrompano, e guaſtino: ma quelle, che ſerbar ſi poſſono, venda nel caro tempo: inperciocchè cotali coſe lungamente ſerbate, molte volte multiplicano, non ſolamente uſura, ma eziandio raddoppiano il frutto, ſe s' indugiano a trar fuori in convenevole temporale.

IN-

INCOMINCIA
IL
LIBRO SECONDO.

Della natura delle piante, e delle coſe comuni alle culture di cadauna generazion di campi.

CONcioſſiecoſachè nel precedente libro ſieno ſcritte certe utili coſe, di quelle, che alla ſalute degli abitanti ſon neceſſarie, conſeguentemente reſta a ſcrivere al preſente delle loro operazioni, che nelle ville ſi deon fare. Ma perchè gli eſercizj della villa ſi variano, ſecondo le varietà delle piante, de' luoghi, e de' tempi, la diverſità de' quali non ſi può conoſcer perfettamente, ſenza notizia della natura delle piante, delle lor parti, e ancora di quelle coſe, le quali a eſſe piante ſon neceſſarie, imperciò è da trattarne in queſto ſecondo libro. E perchè alcune coſe ſon comuni al cultivamento di ciaſcuna maniera di campi, di queſte ancora nel detto libro ſi tratterà: e primieramente dirò di quelle coſe, che a ogni pianta ſi convengono, ſecondo i principj della loro generazione.

Delle coſe, che a ogni pianta ſi convengon, ſecondo i principj della generazione.

CAP. I.

NElle generazion delle piante, concorrono ſette coſe, ſenza le quali al poſtutto non ne naſce alcuna:

cuna: delle quali le tre ſon quaſi efficienti, cioè: il calor del cerchio del Cielo, il quale è primo, e vivifico principio delle piante: e il ſecondo è il convenevole caldo del luogo: imperocchè ſe nel luogo ſarà virtù mortificativa di freddo, non riceverà la virtù del caldo del cerchio del Cielo. Simigliantemente ſe il luogo fortemente fia aduſto, ſarà diſerto d'arene, e di morto ſabbione; imperciocchè tal luogo non è diſpoſto a ricevere la virtù del Cielo, che le piante vivifica. Il terzo è 'l calore, ch' è nel ſeme, imperocchè, ſanza quello, o non riceverebbe il calor vivifico, o il ricevuto non riterrebbe in ſe, nè mai di quella ſi formerebbe alcuna pianta, ma diverrebbe vana, per vaporazione. E l'opere della villa fanno eſperienza di queſte coſe: imperciocchè in alcune piante, quando primieramente ſi formano, e ſon tenere molto, conviene, che ſi faccia lor coperture, e ombre, acciocchè, per lo caldo del Sole, non ſi ſecchino. E queſto è, sì come quando i cipreſſi, o vero fichi, pullulano fuor de' lor ſemi. Ma le coſe, che miniſtrano la ſuſtanzial materia ſon tre. La prima delle quali è il naturale umore, che s'accoſta a quella coſa, che ſi forma in iſpezie, o vero figura di pianta. Il quale umore primieramente, ſpirando, pullula ſuſo, ed eſce fuori alla corteccia della terra: e quando germina, e pullula, trae dalla parte di ſotto la materia dell'umore, formando la ſuſtanzia dell'umore negli ſtrumenti della pianta giovane, e giù baſſo nella radice. Ma poichè la virtù del caldo è rimaſa al ſuggetto, ſuccia, e tira a ſe l'umor del luogo: e queſto è il ſecondo umore, che amminiſtra, e porge il nutrimento alla conceputa pianta, tutto a ſimile, come amminiſtra la matrice il ſangue meſtruo nella concezione, e formazione degli animali. La terza coſa è l'umor della piova, e della rugiada, e delle nevi, che

di

di ſopra vengono: il quale è alle piante, nel modo, che negli animali, l' umido nutrimentale de' cibi preſo. Ed imperciò queſto umido deſiderano le piante, che ſono già formate a ſpezie, sì come il cibo ſi diſidera dall' anima, poichè gli animali ſon nati. La ſettima coſa, che ſi richiede, è l' aere conveniente di fuori, che contiene, e circonda le piante: imperciocchè s' egli è buono, sì le conſerva, e s' egli è malvagio, le corrompe. E però i venti, che arroſtiſcono, e riardono, e ancora le mortificanti rugiade, dannificano le piante, e le menano a niente. Ma l' aere proporzionalmente temperato, le fa creſcere, e fruttificare. Ancora l' arbore univerſalmente è caldo, e umido: il caldo apre la via, e tira l' umido dentro, e l' umido, che ſufficientemente abbonda, miniſtra, e dà la materia: ed imperciò incontanente ſi lieva ſu in pedale, e accreſcelo, e fortificalo, e mandane fuori molti rami, e ſimigliantemente ne' rami molte verghe produce.

Delle diverſità della generazion delle piante.

CAP. II.

PRincipalmente è da conſiderare della diverſità della generazion delle piante: imperciocchè conoſciuta la diverſità delle generazion delle piante, ſarà conoſciuta quaſi tutta la lor natura, e di queſte diverſitadi non ſi truova altro che quello, che ne diſſe Ariſtotile, cioè. Che degli arbori, e delle piante, alcune ſi generano piantate: alcuni di ſeme, e alcuni ſi generano, per ſe medeſimi, di miſchiamento degli elementi, e per la virtù del Cielo, la quale infonde vita vegetabile a tal miſtura. E diſſe ancora Ariſtotile, che quell' arbore, che ſi pianta, o ſi ſvelle dalla nata

ra-

radice, o che vi pullula, o che ſi lieva dal pedale, o da' rami, o nato dal ſeme, tutti da un luogo ad altro ſi traſportano, o vero traſpongono: e queſto propriamente non piantare, ma traſpiantare s' appella. E di queſte cotali piante, che in tal maniera ſi trapiantano, alcune, per la durezza della loro ſuſtanzia, e corteccia, un pochetto ſi percuotono, e ſi ſchiacciano, e fendono dappiede, dove ſi ficcano nella terra, acciocchè più agevolmente ricevano nutrimento. Ancora delle piante, le quali, ſecondo alcuna parte, ſi piantano, alcune ſi piantano in terra, sì come ſovente ſi fa delle viti, del ſalcio, e del boſſo, e alcune ſi piantano in altro arbore, e cotal piantar ſi dice inneſtare. Ancora nella generazion delle piante, più volte queſto ci addiviene, cioè, che vedremo alcune piante, che hanno generazion dal ſeme, le quali non producono il ſeme ſimigliante a quello, donde ſi generano, e alcune, che fanno ſeme migliore, e alcune piggiore. Imperocchè alcuna fiata d' alcuni ſemi malvagi naſcono buoni arbori, sì come dalle mandorle amare, e acetoſe, alcuna volta naſcono le dolci, e alcuna volta delle dolci l' amare: e ſimigliantemente dalle melagrane amare, e aſpre ne naſcono alcuna fiata le dolci, e alcuna fiata allo 'ncontro. Ma quando il ſeme d' alcune piante è debile, o per difetto del luogo, o per aere diſconcio, a tempo manca, e vien meno: allora la generazion di quelle piante non avviene in cotal luogo, per ſeme, ma per alcuno altro modo di piantare, sì come, o di radici, o di rami: e queſto maſſimamente avviene ne' palmizii, ne' fichi, e ne' melagrani: e ſimilmente in ogni coſa, che gitta fuor la natura: imperciocchè neuna di quelle piante fa ſeme di tanta efficacia, che faccia pullulare, e naſcere, ſe non di rado. Imperocchè alcuna fiata, per ſeme naſce, e pullula la palma, o vero il palmizio, e ancora il cipreſſo, e maſ-

maſſimamente naſce la palma, quando più ſemi ſi giugne inſieme: onde per un ſolo ſeme rade volte s' appiglia. Ma il cipreſſo, e 'l fico per un ſol granello ſeminato pullulano, primieramente a modo d' erba, e creſcono a poco a poco. Ma di rado incontra, che di malvagio ſeme buona pianta ſi generi, nè ancora, di buona, malvagio, avvegnachè alcuna fiata intervenga. Ma nell' animale queſto più volte incontra, imperocchè, per la diverſità delle abitazioni, e dell' aere, e de' venti, e del nutrimento, e agevole alterazion dell' animale, ſpeſſo interviene, che 'l ſeme del mal compleſſionato animale ſi muta, e diventa migliore: e di colui, 'l quale è bene compleſſionato, è alterato, e fatto piggiore: e 'l ſegnale, ed eſemplo è queſto, cioè. Che noi veggiamo, che tutti i domeſtichi animali ſono molto differenti, e diverſi in quantitade, ed in colore, la qual coſa non avvien loro, ſe non per molta diverſità del lor nutrimento, e per gli diverſi nutrimenti delle ſtalle, ed d' altri luoghi, ne' quali converſano: per la qual coſa eziandio le lor carni diverſificano in ſapore della carne de' ſalvatichi animali: ma cotale diverſità non è nelle piante, o non è così grande: imperocch' elle ſono ſerrate, e ſtrette alle radici della terra, e non mutano nutrimento ne' luoghi.

Della ſuſtanzia, del naſcimento, e dell' operazion delle piante.

CAP. III.

IL luogo nel qual naſce la pianta, è, sì come negli animali, la matrice: e 'l ſugo, o vero umore apparecchiato, e attratto in cotale luogo, è sì come il ſangue meſtruo nelle matrici degli animali. Ma la forza, o vero virtù del Cielo è in loro, sì come vir-

virtude indiſtinta, e non determinata a ſpezie: la quale, quanto alla natura della pianta, ſufficientemente ſi determina, e diſtingue, per la qualità degli elementi, e per lo modo della lor miſtura inſieme nella materia del ſeme della pianta. Gli operamenti, o vero operazion della pianta, ſecondo che pianta è, ſon tre, cioè. Uſare il nudrimento, creſcere, e generare. Uſano le piante il nudrimento, o vero il ſugano a ſe, ſpezialmente puro, e convenevole, e ſimigliante a loro, il quale è tutto convertibile in ſuſtanzia de' membri, e però non hanno ventri, nè veni, ma ſolamente pori: e la terra è a loro in luogo di ventre, nella quale laſciano l'una, e l'altra impurità, cioè l'umida, e la ſecca: e queſta è la ragione, perchè ficcano le lor radici nella terra, come in una lor bocca, dalla quale, sì come da ſtomaco, ſugano, e tirano il nudrimento. E tutte le maggiori piante dirizzano le radici di ſotto al luogo caldo della terra, ove il calore meſcola meglio, e ricuoce il nutrimento: e ſe ſpargono alcune piante grandi le lor radici alla corteccia della terra, e non le dirizzano nel profondo, toſtamente ſi ſeccano, imperciocchè 'l nutrimento, ch' è nella detta corteccia, ſi parte da eſſe, e ſi riſolve in fumo, per la virtù, e caldo del Sole, e non è coſtretto di ſpirare, o vero entrare nelle radici loro, per la continenza del luogo. Ma il creſcere delle piante dicono alcuni eſſere infinito, pigliando, che la pianta creſca, infino che dimora, ed ha le ſue radici nella terra: a' quali non è da conſentire: imperocch' egli è coſa certana di tutte le coſe, che per natura ſono, e ſtanno, eſſere determinata quantità intra due termini, l'uno de' quali è grandiſſimo, e l'altro è minimo, in ſuo genere. Perchè, sì come dice Ariſtotile, tutte le predette coſe hanno ragion di grandezza, e di creſcimento. E avvegnachè le piante ſi formino, e creſcano del nutri-

trimentale umido, impertanto la parte, alla quale ſi dee aggiugnere, in proceſſo di tempo, indura tanto, che non ſi può ſtendere, e allora ſta fermo il creſcere in alto, e non ſale più innanzi. E alla fine, per quella medeſima cagione, dello 'ndurare, ſtarà fermo il creſcere, inverſo gli altri due diametri, i quali ſono in profonditade, ed in altitudine, cioè, che non ingroſſerà poi più, nè barberà. Ma dell' operazion della generazion delle piante aſſai è detto in altri luoghi: onde quì ſolamente ſi dice, che ſugando per li pori, e attraendo, ricevono il nutrimento, e di quello, ch' eſce fuori, ingroſſando, lievanſi in gemme, per lo ſpirito, ch' eſce fuori, cioè per lo vapore, che n' eſce, formano tutto ciò, che generano.

Della diviſion delle piante nelle lor parti integrali.

CAP. IV.

VEduto della ſuſtanzia del naſcimento, e dell' operazion delle piante, conſeguentemente è da determinare delle lor parti vegetabili, e di quelle coſe, che, per natura, e non per coltivamento, avvegnono ad eſſe: e poi ultimamente diremo del coltivamento, e de' frutti loro. Egli è da ſapere, che sì come negli animali, così eziandio nelle piante, è una coſa, ch' è in potenzia a ciaſcuna parte della pianta, e chiamaſi ſugo: e un' altra coſa v' è, ch' è parte della pianta, per atto, sì come la radice, il pedale, il ramo, e ſimiglianti. Ma il ſugo è umore, per li pori della radice attratto a nutricare tutta la pianta, il quale ſi diſtribuiſce per le parti della pianta, dalla virtù nutritiva: ed è biſogno, che ſia determinato a ſimilitudine della pianta, per lo calor digeſtivo, imperocchè niuna coſa nutrica, ſe non è ſimile alla coſa nutricata: e queſta

ſimilitudine è per converſione alla compleſſion del membro, il quale dee eſſer nutricato, quando, per digeſtione, quello, che nutrica ha compleſſion ſimile al membro nutrito. E di ciò ſi ſeguita, che l'umor cibale della pianta è più inſipido nella radice, e ſecondo che più, e più ſi dilunga dalla radice, più acquiſta ſapor conveniente alla pianta: e sì come riceve ſapore, così riceve ſpeſſazione, e ſottilità, e acuità, imperocchè, dalla proſperazion del calore, in lui è neceſſario queſte coſe addivenire, ſe non ſia alcuno impedimento, per accidente, ſecondo che ſi dirà poſcia. Ed in alquante piante, quando il calor reſpira, rimane molto umido terreſtre viſcoſo, e lucido, per molta diafanità, cioè traſparenza: ed è odorifico, per l'operazion del calore in lui. Imperocchè quello, ch'è convenevolmente digeſto, è aromatico: e quello, il quale è corrotto, è puzzolente, e umido. Quando, per lo caldo aprente, poco diſtilla, e per la freddezza dell'aere ſi ſecca, è detto gomma. E talvolta diſtilla per la fedita fatta nella pianta con ferro, ed è detto anche gomma, e non è di tanta virtù, quanto la predetta. Le parti della pianta, le quali ſon parti attualmente, ſon diviſe in due parti: imperocchè alcune ſono, sì come membri uficiali negli animali, alcune ſono, sì come membra, che ſon dette ſimiglianti. I nodi, giunture, e vie, per modo di (*) vene, ſon diſteſe. Le radici ſono, sì come membra uficiali, le quali ſervono all' ufizio del nutrimento. Il legno, in quelle, che hanno legno, è carne: in quelle, che non hanno legno, ſono, come membro conſimile negli animali. La corteccia è fatta nel modo, ch'è la pelle negli animali: e a queſto modo è dell' altre parti delle piante. E quel nodo, il quale è detto

(*) *vene diſteſe, e le*

to magliuolo, è fatto dalla natura, acciocchè in lui stia il sugo, e riceva maggior digestione: e segno di ciò è, che se nel ramo dell' arbore salvatico sarà fatto tagliamento, oltre al mezzo, sì che la midolla sia partita, e, poscia legato, sia consolidato; sarà temperata la malizia de' frutti, e 'l sapor lor sarà migliorato: e la cagione è, che 'l nutrimento truova ivi il poro torto, e anzichè vegna dalle parti di sotto; è meglio digesto, per lungo tempo, ed è meglio trasformato. E questi nodi hanno massimamente le piante, le quali son di rara sustanzia, o hanno gran midollo, o sono in tutto cave, e perciò son molto lunghe, sì come la vite, e la viticella, e la zucca, e la canna, e la generazion delle biade, come di grano, o di segale, o d' orzo, o di vena, o d' altra cosa simile: e la pianta ha le radici simiglianti alla bocca, quanto al nutrimento. E dicono, secondo altro modo, che le radici hanno similitudine, ed effetto del cuore: imperocchè 'l cuore, tratto ch' egli ha a se il nutrimento, gli dà il calor vivifico, per lo quale il nutrimento incomincia ad esser mosso a membra: e questo fa la radice nelle piante, imperocchè dalla radice è dato a quelle calore, e forma di vita potenziale, per la quale è mossa, per natural movimento, a tutte le parti della pianta. E le piante son dette voraci, e allegnenti, per le disposizion contrarie delle radici: imperocchè le piante, le quali hanno radici rare, e porose, e calde, traggono più del nutrimento, che si possa convertire, e terminare dalla natura dell' arbore. Allora l' arbore genera frutti vermiñosi, e che incominciano tosto a 'nfracidare, se non geme, o altrimenti mette fuor l' umido superfluo: e questa cosa addiviene nella gioventudine delle piante, per lo calore della lor gioventude: e talvolta son curate, perchè son forate presso alla radice, imperocchè quindi esce l' u-

mido ſuperfluo, sì come uſciſſe per ſalaſſo. E ſe le piante ſon calde, e le radici ſono in terra ſecca, nella quale piove rare volte, e nella quale viene molta acqua ſubitamente, sì come la terra del ſecondo, e terzo clima, e del quarto ſecondo alcuna parte, trae per la radice della pianta inframmettentemente, dall' abbondanza dell' acqua piovana, molto nutrimento, il quale, anzichè venga l' altra piova, è tratto alle parti di ſopra, ed è compiuto con perfetta digeſtione. Ed imperò cotali piante, in cotali luoghi forſe ſpeſſo fioriſcono, e fanno frutti. E queſta è la cagione, per la quale, nella terra de' Mauri, ſpeſſe volte in un' anno fioriſcono gli arbori. E queſto addiviene nelle noſtre regioni, avvegnachè le noſtre piante non facciano, ſe non pochi fiori, quando, dopo la State umida, viene l' Autunno molto caldo, e ſecco. E ſono alcune piante umide, e acquajuole, e molli, le quali in qualunque modo ſien fitte in terra, agevolmente fanno radici, e creſcono. E altresì ne fanno alquante dure, per la ſimilitudine del legno, e della radice, e del corpo della pianta, sì come il boſſolo, il cui ramo, ficcato in terra, agevolmente creſce. E la cagione, per la quale queſto non addiviene in molte piante, è, che innanzi, che 'l legno, o ramo formi da ſe radici, vien meno il nutrimento, imperocchè non è poroſo, o non ha calore ſufficiente a trarre il nutrimento, e imperò imprima diventa ſecco, che metta radici. E imperò qualunque ſon calde creſcono i rami loro, ſe ſono fitti in terra, come il boſſo, e la ſavina, e molte altre piante, e anche qualunque ſono morbide, quanto al toccamento, sì come il ſalcio, e 'l tiglio, addiviene ſimigliante, che i loro rami fitti in terra, fanno radici, e creſcono, e ſon pieni dall' umor della terra. E qualunque pianta non ha alcuna di queſte diſpoſizioni, ſpeſſe volte, quando

il ramo è fitto in terra, ſi ſecca. La vena, propriamente favellando, non è nella pianta, ma ſecondo manifeſta ſimilitudine. Ma le vie, per le quali va il nutrimento nelle piante, ſon dette veni, le quali talvolta vanno diritte in ſuſo, e allora creſce la pianta, quaſi per alcune tunice d' erba, e di legno: una delle quali è poſta ſopra l' altra. E talvolta le vie ſon torte, e allora la pianta divien nodoſa: e talvolta ſono ſparte, a modo di rete, nella pianta, e 'l nutrimento è tratto per vie diritte, e per quelle le quali vanno per traverſo, è tenuto, e premuto nelle parti della pianta. E queſte vie talvolta vengono dalla radice, e vanno in ſuſo, e talvolta dalla midolla alle parti di fuora della pianta, a guiſa di molte linee, tirate da un medeſimo centro: e cotale è la diſpoſizion delle veni nelle piante: e le midolle delle piante pajono, sì come la nuca negli animali, e per la midolla dell' arbore diſcorre, e batte più dello ſpirito della pianta, che per alcuna dell' altre vie. E nella midolla è la fortezza ſpirituale della pianta, imperocchè altrimenti le parti, le quali ſon di lungi dalla radice, non ſarebbono ben fortificate a ricever la natura della ſpezie della pianta. E imperò le piante hanno naſcimento, e principio di rami, i quali ſon nati dalla midolla, sì come dal vicario della radice. E quando i legni ſi fendono per ſecchità, ſpeſſe volte la feſſura ſi profonda, infino alla midolla, e più non profonda, ſe non rare volte: e le piante le quali ſon nutricate dalla midolla pe' pori traſverſali, hanno midolle maggiori, e quelle le quali ſon nutricate per pori, i quali aſcendono per diritto, hanno minor midolla, e talora non pare, che habbian midolla, quando diventano grandi: imperocchè le tuniche lignee, per l' altre, che dattorno le veſtono, coſtringono la via delle midolle, e quaſi la fanno inſenſibile, che non ſi vede. Ed è co-

ſa

ſa probabile, che queſta ſia una delle cagioni della corruzione, che ſi fa dentro alle gran piante, cioè dell' affogamento, e ammortamento dello ſpirito vitale, inchiuſo nella midolla, imperocchè ſi coſtrigne per lo circunſtante legno indurato, e coſtretto. E la ſuſtanzia della midolla di che è detto, pare che ſia, sì come un purgamento di collora, che ſi manda fuor dalle nari degli animali: e queſto ſi fa per lo calor dello ſpirito, e per lo movimento, il quale batte nella midolla. Di che è ſegnale, che quaſi tutte le midolle delle piante perfette ſi truovano dal principio della giovanezza della pianta, bianche, e unide, e in proceſſo d' etade, declinano a fecchità, e a giallezza. Sono ancora alcune piante, le quali hanno quaſi tutta la ſuſtanzia piena di midolla, sì come il ſambuco, l' ebbio, e ſimiglianti. E tutte quelle hanno molti nodi, e nutriſconſi della midolla: ed imperciò n' hanno molta, e di queſta generazione è la vite, ma è meno midolloſa, che non è l' ebbio, e 'l ſambuco. Troviamo ancora altre piante, che ſon del tutto cavate, e vote, sì come certe canne: e queſto avviene, perch' ell' hanno biſogno di molto ſpirito fumoſo, e libero, il quale ſi lieva ſu nel concavo di quelle piante, e ſale per li diretti pori de' lati della pianta, sì come la canna, e la generazion de' calami, o vero bucciuoli, e di ſimiglianti coſe. Queſta adunque è la diſpoſizion delle midolle. Le cortecce ancora nelle piante ſono, sì come ſono i cuoi negli animali, ſalvo che non s' accoſtano intanto alle piante, quanto le pelli, o vero cuoja negli animali. E sì come negli animali la parte del cuojo ſcorticata, e levata via, non ricreſce, ſanza grande margine, e ſegno, ma tagliata per lungo, e per traverſo la pelle, toſto ſalda, così è nelle cortecce delle piante: per la qual cagione ſpeſſe volte ſi ſeccano, quando i pedali d' attorno at-

orno ſi partono dalla corteccia, infino alla carne li-
ea, o vero erbale della pianta: ed è da ſapere, che
corteccia non è mica compoſta, nè teſſuta di vene,
come il cuojo dell'animale: ma la ſuſtanzia della
rteccia ſi genera del terreſtro della pianta, cacciato
ori alla ſua ſuperficie. E la corteccia è di due fat-
, cioè la corteccia d'entro, e la corteccia di fuori.
corteccia d'entro è più molle, e morbida: quella
fuori è più dura, e più aſpra.

lla diverſità delle materiali, e ſemplici parti delle pian-
te, e della cagion del ſuo accreſcimento.

CAP. V.

Econdo che negli animali, intra le reticulazion
) delle vene, e de' nervi, ſono ricompimenti di
nplici parti, le quali parti ſono le carni, o vero
ielle, che ſono in vece di carne, in quelle, che
n hanno carne, così, tutto a ſimile, ſono nelle
ante parti lignee, o vero erbali, che ſono ſemplici,
materiali, le quali, creſciute, creſce la pianta, e le
ali, diſeccate, e menomate, par che la pianta ſi
cchi, e diminuiſca. E cotali coſe propriamente ſi
iamano, nelle piante, parti ſemplici, e materiali:
iperocchè eſſe vengono per nutrimento, e partonſi
r ſeccazion delle piante, ſecondo, che fanno i ma-
riali ricompimenti, negli animali: e queſto ſi cono-
e, per una uſitata anatomia, nell' ortica maggio-
, nella canapa, nel lino, ed in molte altre pian-
, le quali hanno le vie delle veni molto forti, e viſ-
oſe, e diritte. E quando in eſſe farà corrotta l'ac-
uoſità, e la carne materiale, e poi ſi ſecca, e ſi ma-
ulla, e quello, che poi ſi dice capecchio, va via,
mangono le vene di quelle cotali piante a modo di

la-

lana lunga candida, e morbida, per lo ſuſtanziale viſcoſo, ch' è in quelle, e faſſene panni: e queſto è il modo, il quale aveano gli antichi naturali ne' corpi degli huomini, e degli altri animali, i quali legavano incontro al forte corſo dell' acqua: ed allora levata la carne materiale, e più molle, rimaneva lo reticulato delle vene, e de' nervi, e dimoſtraſi il modo della loro diviſione ne' corpi degli animali. E sì come è nell' ortica, nella canapa, e nel lino, così ancora è, ſanza dubbio, nell' altre piante, avvegnachè 'l materiale non ſi poſſa così dalle parti uficiali rimuovere in eſſe piante. La parte non ſemplice nella pianta, ſi dice, che è quella, la quale di molte ſemplici è compoſta, sì come la radice, e 'l ramo, e ſimiglianti. La pianta, ſecondo che dice Platone, è ſimigliante alla figura d' un' huom travolto, cioè, che abbia il capo di ſotto, imperciocch' ell' ha le radici di ſotto, ſimiglianti alla bocca, ma ſi ſpandono attorno, acciocchè ricevano nutrimento, ed imperciò ſi dilata per li rami, che mette: i quali ſi multiplicano, per due cagioni: l' una delle quali è materiale, cioè l' abbondanza del nutrimento: e l' altra è efficiente, la quale è il calor del Sole, che dattorno in ogni parte tocca l' albero, e che fa bollire il ſugo, e tiralo alla parte di fuori: ed imperciò manda fuori moltitudine di rami nelle parti di ſopra, ove più è coſtretto, o per digeſtione ſottigliato. E 'l ſegnale, o vero eſemplo di queſto, è che le piante, le quali di molte altre ſono circondate, sì come gli arbori ne' boſchi ſpeſſi, e pieni d' ombre, creſcono in alto, e non ſi multiplicano rami in eſſi, nè ingroſſano molto i loro pedali, ed hanno certo difetto, e mancamento di rami: imperciocchè, per mancamento di Sole non può eſſer tratto fuori di loro il ſugo, nè bollire alla ſtremità di fuori: ma più toſto il freddo dell' ombra racchiude,

de, e ſerra il caldo dentro, e no 'l laſcia venir fuori: il quale multiplicato dentro, per la fuga del ſuo contrario, manda in alto tutto il nutrimento. E concioſſiecoſachè 'l movimento del freddo ſia inverſo 'l centro, quante volte il movimento del caldo caccia, e manda il nutrimento alla circunferenza della pianta, acciocchè 'l pedale ſi dilati, e 'ngroſſi, cotante volte è fatto rivolgere in ſe medeſimo, e tornare addietro dal freddo del luogo adombrato, e aduggiato, e impedimentiſce lo 'ngroſſar del pedale.

Della generazione, e natura delle foglie, de' fiori, e frutti.

CAP. VI.

Dico, che la materia della foglia, in tutte le piante, è l'umore acquoſo, alquanto mutato, e meſcolato, non ben digeſto, e purgato dalla feccia della terreſtrità. Ma la finale, e ultima intenzion delle foglie è a coprimento de' frutti, perocchè la natura ha biſogno di purgarſi dall'umido acquoſo: e concioſſiecoſachè ella ſia ſagace, e ingegnoſa, quel medeſimo purgamento uſa alla difenſion de' frutti. Ma la materia, così delle foglie, come de' frutti, avviene, imperciocchè generalmente due ſono i vapori, così nel ventre della pianta, come nell' altre coſe vaporanti, cioè vapore umido acquoſo, e vapor ſecco, e ventoſo. Il vapore umido è la materia della foglia: ed il vapor ſecco, e ventoſo è la materia de' frutti: ed imperò i frutti, ſecondo ſua generazione, ſi giudica, che ſien ventoſi. Ma avvegnachè la foglia, per la temperata ombra, riſtringa l'arſura del Sole, impertanto, perchè 'l frutto ha biſogno di molta potenza di Sole, ſi produce la foglia alquanto diſtante al

frutto, acciocchè non ſia contradia, e impediſca la digeſtion, che ſi fa per lo Sole. Ma la ſuſtanzia de' fiori generalmente è fatta dell' umido più ſottile, il quale umido più toſto bolle per lo primo caldo, e per l' abbondanza, ch' è in lui, e ſi dilata a modo di foglia: imperciocchè 'l fiore ha l' umido più digeſto, è quaſi univerſalmente di buono odore: la qual coſa in nullo modo ſarebbe, ſe non aveſſe l' umido ottimamente digeſto, e ſottile, sì come ancora il terreſtre, che è in eſſo ſottiliſſimo, e miſchiato molto con l' umido. Imperciocchè, concioſſiecoſachè del vapor terreſtre ventoſo i frutti ſi criino, in eſſo vapore è alcuna parte più ſottile, e più umida, e di minor terreſtrità, la quale non agevolmente diventa ſpeſſa, per lo digeſtivo calore, e queſta diventa più vaporabile, che il rimanente di quel medeſimo, che è nella ſuſtanzia della pianta, nel luogo della gemma, nella quale s' apre, ed eſce fuori il frutto, e di preſente nel primo caldo eſce, e ſi forma il fiore: onde al fiore s' accoſta, e appicca la rugiada, che produce il mele, e la cera: e queſte coſe troviamo noi dentro al fiore nel profondo: perocchè la natura forma il ſottile umido, il quale patito, o vero impreſo dal ſottile, e ben miſchiato ſecco, diſcorre dal detto ſottile, e ben cotto, una coſa umida, cioè per modo di dolce flemma, nella creazion degli umori negli animali. Adunque è manifeſto, che la ſuſtanzia de' fiori è dal ſottile acquoſo, miſchiato col ſottile terreſtro, il quale per la ſua ſottilità è anzi formabile in figura de' fiori, che in groſſezza de' frutti. Ed imperciò nel primo caldo della Primavera, i fiori eſcono fuori per la ſottilità della ſua ſuſtanzia materiale, e più agevolmente ricevono leſion dal freddo, che le foglie, o i frutti, per quella cagion medeſima. E ſono i fiori molto odoriferi per l' umido ſottile, il quale è alterato conve-

ne-

lievolmente dal ſecco, e ſi riſolve quaſi ſpiritualmente nella lor ſuſtanzia: e ancora l'umido delle foglie è il più di groſſa acqua indigeſta: e quello del frutto, nel ſuo principio, è più lazzo, e terreſtro, ed ha biſogno di molta digeſtione: per la qual cagione ultimamente ſi comprende, o vero ſi compie dopo le foglie, e dopo i fiori. Ancora quando i frutti caggiono, e germinano, non traggono il creſcimento, o vero nutrimento da quella carne, ma dalla terra: di che è ſegno, che quando tutta la carne, ch' è intorno al frutto, ſi toglie, e lieva via, i ſemi meglio germinano, che quando in eſſi è laſciata. E ancora il nutrimento de' frutti infracida leggiermente, imperocchè la natura non l'ordinò, nè produſſe ad altro fine, ſe non acciocchè infracidaſſe, compiuto il ſeme, e acciocchè, caggiendo, ingraſſi nel luogo del ſeme, e ſpargavi il graſſo, nel quale il ſeme più agevolmente naſca, e creſca: di che è ſegno, o vero eſempio, l'opera de' villani, imperciocchè quando vogliono fare abbondevoli, e fruttuoſe viti, sì le letaminano de' pampani, e della vinaccia, i quali della medeſima vigna raccolgono, le cui viti intendono, per innanzi, che ſieno abbondevoli. Queſte coſe ancora ſi conſiderano nell' opere della natura: onde ſe la carne del frutto non faceſſe prò all' abbondanza, e graſſezza del ſeme (concioſſiecoſachè la natura non venga meno nelle coſe neceſſarie) ſpartirebbe il ſeme per tagliatura, e apertura dalla carne de' frutti, che caggiono: e noi veggiamo il contrario di queſto, nell' opera della natura. Ed imperciò è meſtiere, che il letaminamento della terra, il quale ſi fa per la putrida, e corrotta carne, adoperi ad abbondanza del ſeme. Ma egli avviene ſpeſſe volte, che 'l frutto periſce, e non periſce il fiore, per l'una delle tre cagioni: imperciocche alcuna volta le piante ſon grandi, e pongono l'umido

al nutrimento, del quale umido ſi dovea formare il frutto. Ma il ſottile che paſſa, e ſi converte in fiore, non è così incorporabile alla pianta, e allora periſce il frutto, e non il fiore. Ma alcuna volta avviene, che il groſſo non può eſſer moſſo, e vinto così toſto, come il ſottile umido: ed allora nel ſecondo, e forſe nel terzo, o vero quarto anno, fruttificano, avvegnachè fioriſcano ciaſcuno anno: E alcuna volta incontra, che non può tanto attrarre, per la durezza delle radici. E allora, per la ventura, non attraggono ſufficiente nutrimento a' frutti, ſe non due, o vero tre anni. E quando ſarà nella pianta ſufficiente umido raccolto, allora farà frutto, e non negli altri anni. Cotale adunque giudicio, qual detto avemo, è ne' graſſi ulivi. Ma l' ulivo ſpeſſe volte non fruttifica, imperocchè al ſuo frutto ſi richiede molto umor graſſo, e molto caldo, che digeſtiſca: ed imperciò per le dette cagioni, molte volte riceve impedimento.

Della unione, e diviſion delle piante.

CAP. VII.

EGli è da ſapere, che un modo è d' unione, che per inneſtar ſi fa, nel quale l' una pianta all' altra s' uniſce, ſecondamente, che 'l pedale s' uniſce alla radice, e sì come il ramo al pedale: e continuaſi con eſſa in tal maniera, che per tutto diventano d' un medeſimo legno, e nudrimento: benchè d' una medeſima ſpezie, o forſe generazione non ſieno, quando s' inneſtano: e la pianta, che s' inneſta trae il nutrimento di quella, la quale è inneſtata, e congiunta, in tanto che la parte di ſotto di quella, nella quale s' è fatto il neſto, di ſua natura, niente produce, fuorchè radici. Ma dalla parte di ſopra non mette rami, nè

ram-

rampolli, ſe non molto di rado: e 'l ſugo, o vero umore ſi digeſtiſce alla natura, e modo della pianta inneſtata, e non di quella, ſopra la quale s' inneſta. E per queſto ſappiamo, che nell' arbore ſono due digeſtioni, avvegnachè inſieme ſieno aſſai ſimiglianti, l' una delle quali è nella radice, e l' altra è ne' pedali, e ne' rami. Perlaqualcoſa ſi pruova, che lo 'nneſtar, che ſi fa dappiè, ſia migliore, che quello, che ſi fa di ſopra: e quanto più giù ſi fa, tanto il ſuo frutto, e ſapor ſi muta, e dimeſtica, e, per oppoſito, quanto più alto ſi fa, tanto meno ſi muta: imperocchè maggiore è la virtù della mutazion nel tutto, che nella parte; e maggiore nella maggior parte dell' arbore, che nella minore. E che più miracoloſa coſa è, la carne del frutto è ſecondo la natura, e virtù della digeſtion del pedale: e 'l ſapor del midollo, e 'l vigore è ſecondo la natura, e virtù della radice. E la ragione di ciò è, che la polpa della carne de' frutti diſcorre, e viene di preſſo, ma la ſuſtanzia de' midolli non può di preſſo diſcorrere, ma di quella parte, la quale è nella pianta, in luogo del cuore, della cui virtù tutto l' arbore s' informa: e queſta parte è la radice. Il ſimigliante avviene ne' ſemi degli animali, i quali per la maggior parte ſi dividono, e partono de' lor cerebri, e s' attraggono, acciocchè diſtillati per tutto 'l corpo, prendano, e ricevano la virtù di tutto 'l corpo. E così i midolli ſon tratti dal primo membro dell' arbore, acciocchè ricevano la virtù di tutto l' arbore, e maſſimamente della radice, la quale a tutto 'l corpo delle piante dona virtude. Dubitaſi, perchè i membri diviſi negli animali non vivano, e nelle piante ciaſcuna parte, e membro vive, e ſolveſi in queſto modo, cioè. Imperocchè la pianta per la ſimilitudine delle ſue parti, di ciaſcun lato, sì come per bocca, ſuga il nutrimento, ed in ſe, quaſi come

nel-

nello ſtomaco, e nelle vene digeſtiſce, e per queſta cagione, ha potenzia di vivere. Ma negli animali, avvegnaddio che in molte coſe abbiano corpi ſimiglianti, ed imperciò diviſi, e partiti, ritengono in ciaſcuna parte ſentimento, e movimento: impertanto certi membri ſono, che hanno la forma diviſa da tutto l' altro rimanente del corpo, ſecondamente, ch' è la bocca. Et imperciò qualunque parti ſieno quelle, che ad eſſi membri ſi tolgono, non poſſon vivere, imperciocchè nè nutrimento poſſon ſugare, nè digerire a convenienza del corpo, ſenza quetti membri, o vero parti. Ma in queſta diviſione i più dirotti, e ſquarciati membri vivono, ſe ciò è, ch' egli non ſieno di molta rara ſuſtanzia, sì come la vite, e 'l ſalcio. E queſto avviene, imperocchè quando il ramucello ſi lacera, e ſquarcia dalla parte di ſotto, tiene gli andamenti aperti, e le vie intere verſo il nutrimento: e imperò, immantenente, che quelle vie toccano il nutrimento, incominciano a ſucciarlo, e la pianta creſce: ma quando ſi ſega, o taglia, allora i pori ſi dirizzano al nutrimento, come a un punto, e non ſon congiunti, per altra lunghezza al nutrimento, e nel detto ſegare tutto 'l corpo della pianta ſi percuote, e ſcrolla, ed eſſi pori ſi riſtringono per la percoſſa, e compreſſione dell' impeto del ſegatore, ed imperciò ſpeſſe volte, tagliati, ſi ſeccano, fuor che la vite, e 'l ſalcio, che ſono di rara ſuſtanzia. Ma impertanto meglio s' appicca, e vive il ramo tagliato per lo traverſo, con tagliatura alquanto lunga, che quello, ch' è tagliato per lo diritto circularmente, cioè a tondo: e queſto incontra in quello, perchè allora avrà verſo il nutrimento più pori aperti, quando ſi ſegherà per traverſo, che quando ſi ſegherà per lo dritto, il cui ſegnale, o ver cagione è queſto, cioè. Che quando le radici degli antichi arbo-

ri

ri ſi dividono, per lo lungo, meglio fruttificano, imperocchè, per tutta la lunghezza della diviſione, s' attrae il nudrimento per li pori. Ma ſe per lo diritto ſi ſegheranno in profondo, niente fa prò, ma nocerà tanto alla forma di quegli arbori, che ſi ſeccheranno. E ancora di queſto ci ha un' altra ragione, imperciocchè la lunghezza diviſa non impediſce il corſo del nutrimento, ma la diviſa latitudine, incontanente la via, e 'l corſo del nutrimento interrompe, e 'mpediſce. Ed imperò la fenditura negli arbori, fatta per lo lungo, al poſtutto non varia in alcun modo il frutto in ſapore, ed in figura, quando ſarà ſalda. Ma ſe ſi dividano oltre la midolla, la quale è in mezzo de' ramicelli, e ſaldinſi di preſente, ſi varieranno i frutti, e ancora ſi varierà il lor ſapore, per la diviſione: la qual coſa addiviene per lo 'mpedimento del nutrimento, il quale ſi fa nella nodoſità, che naſce, per cagion della pianta, diviſa per lo traverſo. Ed imperciò la diviſione, ſecondo la latitudine, è un modo d' inneſtare, e non la diviſion per lo lungo, sì come noi moſterremo per innanzi. Ancora le piante continuamente ringiovaniſcono, per tagliamento, e per riſtoramento delle parti organiche, cioè de' rami. Ma egli avviene talvolta, che alcuna parte perde la radice, e del pedale pullulerà, e metterà un' altra radice, e nutrirà i rami, e 'l pedale, e i rami, pulluleranno per le radici. E ſimigliantemente addiviene, che perde, e ricovera i rami, o tutti, o alquanti, o parte.

Del mutamento d' una pianta in un' altra.

CAP. VIII.

INfra gli altri modi, per li quali l' una pianta ſi traſmuta nell' altra, ſi è queſto, cioè. Che rade volte ſi può tagliare la ſelva delle querce, o de' faggi de' legni compiuti, e grandi, ch' eſſi ricreſcano nella medeſima ſpezie: ed imperciò tagliati i predetti arbori, vi creſcono ſopra i lor ceppi arbori, che ſi chiamano tremule, e arbori, che ſi chiamano mirici, nelle parti della Magna, i quali arbori ſono men nobili, che quegli di prima: e la cagione è, perocchè le radici de' vecchi arbori, ſono ſode, e dure, ed hanno i pori chiuſi, e ſtretti, nè poſſono, per innanzi pullulare, poichè i pedali degli arbori fermi, e ritti, ſopra eſſe radici, ſaranno tagliati: adunque infracidano: e 'l caldo, che eſce fuori di quelle, e l' umido, che tira con ſeco, diventa formativo di pianta d' altra ſpezie: ed imperciocch' egli è diviſo, e partito dal vigor dell' arbore principale, pullulerà in arbore vile, ignobile, e alcuna volta non pullulerà al poſtutto: e alcuna volta non ſi genera quivi altro, che fungo, o gramigna, e alcuna altra erba. Ancora è un' altro modo di traſmutazione di molte fatte, sì come potrà certiſſimamente provar ciaſcuno, il quale ſi ſpermenta in sì fatte coſe. Ed imperciò quaſi, quantunque volte un medeſimo arbore, che faccia frutto, ſi taglia nel pedale, e in terra ſi laſcia la parte di ſotto, sì come ſi fa nello inneſtare, e 'l ramo di quel medeſimo arbore, nel medeſimo tronco, s' inneſta, diventan piante, i frutti delle quali, nè in figura, nè in ſapore hanno co' primi, alcuna convenienza. Ma quando s' inneſtano nel tronco del ſalcio i rami de' pruni, e de' ciriegi, o d' altri frutti, ch' abbian noccioli, diventano i frutti

ſan-

ſanza noccioli. Similmente ſe la vite s' inneſta nel ciriegio, o nel pero, o nel melo, ſi truovano l' uve mature al tempo, che le ciriege, e le pere, e mele ſon mature: e cotali mutamenti ſi moſtrano molto maravigliosi a coloro, che ſtudioſamente uſan d' inneſtare. Ancora è coſa provata, che quando i rami del peſco s' inneſtano nel tronco, o vero pedale del pruno, e del cino, amendue le nature de' detti arbori ſi mutano, e fanno più groſſi, e miglior frutti, che gli altri. E pare, che queſto avvegna, come negli animali, per miſchiamento de' proſſimani, e vicini ſemi in compleſſione, sì come gli aſini, e i cavalli, de' quali ſi generano i muli, o vero burdoni: onde il peſco non è lontano dal pruno, e dal cino. Ed imperciò, concioſſiecoſachè l' uno, e l' altro arbore ſia di rara ſuſtanzia, comunica la ſua virtù all' altro, e così delle virtudi miſchiate nel luogo del tagliamento, è fatto ſugo di meſcolate virtudi. Ed imperciò allora quello, che ſi lieva in alto, ſopra 'l luogo, ove s' inneſta, a poco a poco ſi muta in altra ſpezie, la quale è l' arbore, che ſi chiama eſculo: onde per la figura delle foglie, ſi conoſce, che quell' arbore ha alquanta vicinitade, e conformità al cino, e al pruno: e i noccioli, che ſono negli eſculi, o vero frutti del detto arbore, dimoſtrano la proſſimità. Ma fuori delle dette mutazioni è quella, per la quale ſi fa ſalvatica pianta di dimeſtica, e dimeſtica di ſalvatica, il cui modo, e forma è biſogno, che ſia conoſciuto. Onde egli è coſa provata, che ogni pianta dimeſtica, che ſi laſcia di cultivare, divien ſalvatica, e ogni ſalvatica ſi dimeſtica, quando ſi coltiva. Anche le ſalvatiche piante hanno più frutti, che le dimeſtiche, ma hannogli minori, e più agri: e le dimeſtiche n' hanno meno, ma ſono più dolci, o vero meno agri, e maggior frutti, che li ſalvatichi. Ma il modo, per lo quale

la pianta dimeſtica diventa ſalvatica, è per mancamento di cultivare, e per induramento, e ſeccamento del luogo, e ſpezialmente ſe il luogo ſi converta, e muti ad arenoſitade, e a ſabbione, imperciocchè allora la durezza di tal luogo non laſcia diſtillare, o vero evaporare alle piante ſufficiente nutrimento. E la ſecchezza, o vero aridità priverrà il nutrimento, e l' arenoſitade da ciaſcuna parte fa evaporare, e non iſtarà fermo, o vero inſieme il vapore, intorno alle radici delle piante. E allora diventano le piante magre, e ſpinoſe, e piene di molti frutti, e la moltitudine de' lor frutti avviene, imperocchè la ſecchezza è cagion di diviſione in molti, e piccoli frutti, perocchè d' ogni parte il nutrimentale umido è interrotto, e 'mpedito dal ſecco, ed imperciò ſi dividono in molti, e piccoli frutti. E ancora diventano i frutti acerbi, o vero amari, imperocchè tal nutrimento non obbediſce alla digeſtione compitamente, sì come fa l' umido della dimeſticazione: ma il modo, per lo quale le ſalvatiche ſi convertono in dimeſtiche, è di molte maniere, ed è intorno di tre coſe univerſalmente: cioè intorno la natura del terreno, e intorno la natura delle piante, e intorno l' ombre, e i lor ſoli: imperciocchè ſi conviene il detto terreno ingraſſare, e rivolgere, e farlo ſaldo, e continuo. Tuttavia non ſi calchi, nè ſi faccia sì ſodo, o vero ſpeſſo, che le bontadi, che di ſopra diſtillano, non poſſa ricevere, e poi le vaporanti per la terra, intorno alle radici delle piante, contenere: e conviene, che ſi faccia, e s' aduni di tal terra, che ſi bagni con le piove, che entro vi piovono, e che apertamente ſi muove con evaporamento, e acconciamente, e convenevolmente ſi contemperi alla natura delle piante. Ma intorno le piante ſi dee aver conſiderazione in potar quelle, per troncamento di parti ſpinoſe, e ſuperflue. Anche per inneſtamento,

e per ugnimenti, e mollificamenti, o vero morbidamenti di quelle, ed anche per diviſion delle lor cortecce, acciocchè poſſano ingroſſare, e lo inneſtamento ſi fa, quando ſi dee dimeſticar la ſalvatica pianta. E convienſi, che il ramo della medeſima s' inneſti nel ſuo pedale, o il ramo d' altra pianta, la quale anche ſia ſalvatica: o vero che i lor rami, ſtanti nel lor pedale per traverſo, ſi taglino, oltre la midolla, e ſi rileghino: imperocchè cotal modo generato, per cagione di tagliatura, o d' inneſtatura, per la ſodezza ſua, ritiene più il natural calore, sì come la pietra ſcaldata, la quale ha maggior caldo, e più lungamente lo ritiene, che il legno. Ancora l' umore più lungamente dimora in cotal modo, sì per la tortezza, e sì ancora per la ſodezza: ed imperciò in quel luogo meglio ſi digeſtiſce, e allora i frutti ſi fanno più dolci, e più convenevoli. E queſto è lo ſpezial modo del dimeſticamento: ma convienſi avere diligentiſſima conſiderazione nell' ombre, e ne' ſoli di cota' luoghi: imperciocchè alcune piante non bene allignano, e vivono, fuorchè in ombra, sì come zucca: e alcune, che non vivono, ſe non al Sole fortemente caldo, sì come la vite, e così in molte altre coſe. E perciò queſte coſe ſono molto da conſiderare. E la cagione, perchè i frutti delle dimeſtiche piante ſon maggiori, e di minor numero, che quegli delle piante ſalvatiche, è l' abbondanza dell' umido nutrimentale, il quale non è di tanta diviſione, imperocchè non ha tanto delle parti ſecche, e acute, come il nutrimento delle ſalvatiche: ed imperò, benchè abbondante ſia, e malagevole a dividere, tutta volta ſi divide in minor numero: ma in quelle parti nelle quali è diviſo, più abbondantemente diſcorre, ed imperciò creſcono più, ed ingroſſano i loro frutti.

Dell' alterazione, e diverſità, che ſi fa nelle piante.

CAP. IX.

SEcondo la diverſità della generazione, occorre ancora ſi noti la diverſità del mutamento nelle piante: imperocchè eſſa ſpeſſe volte è cagion di diverſità di generazione. E di queſte diſſono gli antichi, che l'arbore per freddezza, e antichità del luogo, indura troppo, ed ha la corteccia coſtretta, la quale coſtrigne, e ſerra i pori della radice, per la quale dee attrarre il nutrimento. E ſe la ſua radice ſi fende, maſſimamente ne' maggior rami delle barbe, ed in quella feſſura ſi metta alcuna pietra, acciocchè non ſi richiuda, e ſaldiſi inſieme, comincierà ad attrarre il nutrimento per li pori delle parti feſſe, e da capo verzicare, e far frutto: e così alcuna volta dello ſterile arbore ſi farà abbondevole, e fruttuoſo. Ancora alcuni arbori s' appellano maſchi, e alcuni femmine, e conoſconſi in ciò, che prima pullula, e mette il maſchio, per lo caldo, che più forte muove, e ancora in ciò, che le ſue foglie ſono minori, e più ſtrette per la ſecchezza del maſchio: e queſte coſe hanno luogo in più piante, e maſſimamente ne' palmizii, ne' quali il ramo, o vero la polvere del maſchio, poſta ſopra i rami della femmina, fa prò alla generazione, e al maturamento de' frutti. E quel medeſimo interviene ſe 'l maſchio ſi pianta allato alla femmina, acciocchè l'odor del maſchio, per beneficio del vapore, ſi porti alla femmina. Similmente ſe i melagrani ſi piantano allato agli ulivi, acciocchè 'l vapor delle balauſtre ſi porti agli ulivi, fa prò. E per contrario certe piante congiunte ad altre, impediſcono la lor generazione, e fruttificazione: ſecondamente, che il nocciuolo impediſce la vite, e che il noce impediſce quaſi tut-

tutte l' altre piante, per la mortaliſſima amaritudine, che ha in ſe. Ed alcuna volta ancora, per mutamento, che interviene alcuna fiata alla pianta, per freddezza, o vero per altra cagion tanto varia, che al poſtutto ſi muta in altra ſpezie di pianta, o in tutto, o in parte: ed in queſta maniera ſi dice, che la nipitella ſi muta alcuna volta in menta, e ſimigliantemente il frumento talvolta ſi traſmuta in ſegale, e la ſegale nel frumento. E la maggior cagione di queſte alterazioni è per cultivamento, per nutrimento, o per luogo. Ma le mandorle, e le melagrane, e certe altre piante dalla lor malizia agevolmente ſi mutano, e rimuovono per cultivamento. Ancora li meligranati, letaminati di letame di porco, e bagnati di dolce acqua, e fredda, megliorano. Ma ſe ne' mandorli, maſſimamente quando l' umido ſoprabbondaſſe, ſi ficca uno aguto, o ſi pertugia in alquanti luoghi, acciocchè 'l ſuperchio umido ſcoli, e la gomma, la quale molto mandan fuori, poichè ſon chiavati, e pertugiati, ſi purgano, e mondificano. Così ancora le piante, le quali fanno i frutti vermicoloſi, ſi curano. Ma i villani non fanno ſe non un foro, per lo quale ſi sfoga il ſuperchio umore, il quale, quando ſi manda fuor l' altro, ſi digeſtiſce meglio dal caldo compleſſionale. Ancora per queſto artificio le ſalvatiche piante, alcuna volta ſi convertono in dimeſtiche, perocchè d' eſſe piante ſi manda fuor l' umido non cultivato, cioè l' umido ſalvatico. E per lo coltivamento le corpora loro ſono alterate, come per medicina. E allora ſi convertono ad altra compleſſione, sì come il medico mena fuori il reo umore, e poi amminiſtra, e dona il buon nutrimento, e appreſſo ſtudia, e adopera alla generazion del buon ſangue. Ancora il luogo, e 'l faticoſo ingegno molto vagliono al cultivamento, maſſimamente a tali alterazioni, e mutamenti, e ſpezialmente nel tempo dell'

an-

anno, nel qual ſon fatte cotali piantazioni, e alterazioni: imperciocchè certe piante non ſi mondificano, ſe non ſi traſpiantano. Ma il tempo, nel quale ſpezialmente ſi piantano, è nel cominciamento della Primavera, quando andrà tutta la virtù nella pianta: imperocchè già ha tratto in ſe l'umore, e 'l calore, per li quali pullula, e mette. E ancora è aitata dal freddo, acciocchè l'umido, e 'l caldo ſuo non divenga vano, per evaporamento. Ancora le piante ſi piantano nel Verno. Imperocchè quello, che nel Verno è ſtato piantato, è meglio, e meglio s' appiglia cotal piantone, che quello, che nella Primavera ſi fece: imperciocchè 'l calor naturale è racchiuſo ne' ſemi della pianta, e il caldo, ch'è nelle interiora della terra rinchiuſo, fa evaporare il ſottile umore alla radice, che ſi ficca, e mette nel luogo caldo della terra: e per queſte coſe s' appiglia, e vive la pianta, imperocchè le 'nteriora della terra ſono più calde nel Verno, che in alcun' altro tempo dell' anno: e così empiendoſi le 'nteriora della pianta dell' umido vaporante, quando s' approſſima il Sole, mettono, e diventan buone. E queſta è la cagione, perchè il piantare, che profondamente ſi fa nelle 'nteriora della terra, ottimamente s' appiglia, e vive nel Verno. Ma nell' Autunno pochiſſime ſene piantano, imperocchè allora l'umore è diventato vano, e il calore, e la terra è ridotta in cenere fredda, per lo caldo della State, nè può dalla parte della terra, nè dalla parte della pianta vivere, nè allignare. Ma nella State generalmente è mal piantare, per lo caldo, e per lo ſecco, il quale fa diventar vano il vigor delle piante, e ſpezialmente nel Cancro, e nel Lione, poichè la Canicula ſarà nata, imperocchè allora è il tempo caldiſſimo, e ſecchiſſimo, e i corpi delle piante ſon ſecchi, e le loro virtù ſon debili, e la terra è privata del nutrimentale umi-

umido: onde in pochi luoghi, che di tanta caldezza ſi temperino, nel detto tempo ſi pianta, sì come in luogo freddo molto, e umido, o per monti, o perchè è molto preſſo al polo aquilonare.

Della diverſità delle piante, ſecondo diverſa produzione de' frutti.

CAP. X.

ALcuni arbori ſono, che l'uno anno fruttificano, e l'altro ſi riſtorano, e di cotali ſi truovan molti, maſſimamente gli grandi arbori, sì come gli ulivi, i peri, e ſimiglianti, i quali, avvegnachè producano rami da' quali ſono coperti, e ampliati, in quelli rami non è abbondante frutto, ſe non de' due anni l'uno: imperciocchè la moltitudine de' rami trae il ſugo a ſuo nutrimento, e non laſcia pullulare il frutto ſe non de' due anni l'uno, cioè quando riede l'umore all'arbore, sì come eziandio li grandi animali pongono meno in ſeme, che i piccoli. Anche ſono certi arbori, i quali nella gioventudine ſon più ſterili, che nell'etade compiuta, la qual coſa avviene, perchè tutto 'l ſugo va nel creſcer di quegli: ma quando ſtarà fermo il lor creſcimento, allora fruttifican meglio, ſecondamente, che la vigna, la quale è vecchia, produce migliori, e più abbondanti uve, che non fa la giovane, purchè non ſia pervenuta ad ultima vecchiezza, imperocchè, tutta diventa ſterile, per lo freddo, e per lo ſecco, che abbonda in eſſa. Ma altri arbori fanno il contrario de' ſopraddetti, che meglio fruttificano in giovanezza, che in vecchiezza, sì come ſono i mandorli, e i peri. E la natura di queſte piante è calda, e umida nella gioventude, e dopo la gioventude di queſte qualitadi, ſi mutano in qualità fredda,

e

e ſecca: ed imperò allora primieramente diventano ſterili, e poi in tutto diventano aride: queſto avviene più a' mandorli, che a' peri.

Di quelle coſe, che ha biſogno ogni pianta.

CAP. XI.

OGni pianta intera, e perfetta, in tutte le ſue parti compiuta, abbiſogna ſpezialmente di quattro coſe, sì come l'animale, cioè: dell'umido, del ſeme terminato, e compiuto, e di convenente luogo, e d'acqua, o vero umore temperato nutricante, e d'aere a ſe proporzionale, e conveniente. E quando queſte quattro coſe ſaranno perfette, e convenienti, ottimamente naſcerà la pianta, e allignerà. Ma ſe queſte coſe, o alcuna d'eſſe ſi partiſſono da eſſa, la generazione, e 'l creſcimento della pianta proporzionalmente al loro rimovimento indebilirebbono.

Di quelle coſe, che fanno alla generazion delle piante, e all' accreſcimento.

CAP. XII.

L'Erbe, e qualunque coſa vive, e creſce, radicalmente fitta nella terra, hanno biſogno, o d'una, o di più delle cinque coſe: cioè, di ſeme, e d'infracidamento, d'umore, d'acqua, e di piantamento, il quale è, che la pianta naſca ſopra altra pianta. Di queſte cinque il primo ha in ſe virtù formativa di pianta, ed è in eſſa inſiememente la materia, e la virtù fattiva: e la ſeconda prende la virtù formativa dalla virtù delle Stelle. Ma l'umore, il quale è miſchiato, per gli elementi, è cibo, e materia,

co-

così della generazione, come della già generata pianta, perciocchè la pianta nella prima digeſtione il trae a ſe depurato dalla terra. E l'acqua ſecondamente, che in tutti i nutrimenti, non fa ſervigio, ſe non in queſto, cioè, ch'ella porta il nutrimento: onde non avrebbe il cibo diſcorrimento alle parti, ſe non per lo movimento dell'acqua: e benchè in ſe medeſima ſia indigeſtibile, o vero impaſſibile, nondimeno fa il cibo ben digeſtibile alle membra, e alle parti ſue, le quali ſi nutriſcono. Ma il piantamento ſopra altra pianta è quello, che ſi fa per inneſtamento, e appigliaſi, imperocchè la pianta, che ha l'umore putrido dentro, per la virtù del Sole, lo lieva in alto, e fallo eſalare, e così ſi fa piantamento in pianta fitta in altra pianta, differente in figura da quella. Adunque le tre di queſte coſe ſervono alla generazion della pianta, e le due conferiſcono, e fanno prò al nutrimento. Alla generazion conferiſce il ſeme, e la fracidezza, e 'l piantamento in altra pianta: imperciocchè quello, che alla generazion conferiſce, conviene, che abbia in ſe alcuna coſa, che formi, e che deduca, e meni la ſpezie della pianta: e queſta coſa, cioè il ſeme, è formata dalla virtù di ſotto, e la fracidezza dalla virtù univerſal di ſopra: e queſte due coſe ſemplicemente conferiſcono alla generazion della pianta. La terza, la quale è piantare una coſa in altra, o vero ſopra un'altra, conferiſce ſimilmente alla generazione, e alla traſmutazion ſua in figura. Simigliante quelle coſe, che conferiſcono al cibo della pianta, hanno doppia diverſità, imperocchè l'umore è la ſuſtanzia del cibo, ma l'acqua conferiſce, e dà al cibo il proprio movimento alle parti nudrite. Sono ancora alcune coſe, che pajono conferire alla generazione, e al creſcere delle piante, delle quali ancora di ſopra è fatta menzione, sì come il luogo conveniente, e l'aer

connaturale. Ma queſte coſe non fanno niente all' eſſere della pianta, ma fanno al bene eſſere, e non conferiſcono, ſe non per cagion del ſeme, o vero di putredine, o d' umore, le quali coſe ſon temperate per luogo, e per l' aere connaturale convenienti alla pianta: e quell' aere, che viene nella coſtituzione, e formazion della pianta, s' inviſchia all' umor del ſeme, e della corruzione, e all' umor del cibo della pianta, ſecondo eziandio, che negli animali addiviene. Ancora le piante verzicano, e vivono nell' ombra della notte nel tempo caldo, e fanſi legno al caldo del Sole, imperciocchè per evaporazione ſi privan di caldo, e d' umido. Ancora nel Verno, quando le piante ſi coſtringono dalla parte di fuori, dalla parte d' entro ſi truovan ſugoſe molto più, che nella State: e l' accidente, che molto varia, e ajuta la natura delle piante, è il cultivamento dell' umore: e queſto è, perchè le piante in genere, o vero univerſalità delle coſe animate, ſono appreſſo agli elementi, e alle lor forze, e virtudi, che molto hanno di materia, ed imperciò quella coſa, che muta la qualità della terra, e dell' umore, nel quale è poſta la pianta, molto muta la natura della pianta predetta.

Della putredine, o ver letame, e cibo delle piante.

CAP. XIII.

AVvegnachè la natura ſia principio delle coſe naturali, impertanto in tutte quelle coſe, le cui ſuſtanzie ſon traſmutabili, molto s' ajutano per arte, o per coltivamento, acciocchè in meglio di peggio ſi traſmuti. Adunque con queſta conſiderazione parleremo de' campi, e del loro coltivamento, e degli orti, e de' pomieri, e dell' altre coſe, per le quali ſi fa coltivamento di piante, e mutanſi di ſalvatichezza in di-

me-

meſtichezza. Sono maſſimamente quattro coſe, le quali intorno a queſto ſon da conſiderare. Cioè il cibo, l'arare, o vero il cavare, il ſeminare, e lo 'nneſtare. Intorno a queſte coſe ſpezialmente ſtudiano tutti i cultivatori delle terre. Il cibo non è alcuno ſemplice elemento. Convienſi adunque, che 'l cibo delle piante ſia meſcolato: imperciocchè ſe la pianta ſi nutriſſe di ſemplice, ſarebbe fatta di quello, la qual coſa è al poſtutto fuor di ragione. E ancora non è alcun cibo, il qual poſſa eſſer menato, o tratto per ſe alle membra della pianta, perlaqualcoſa la pianta ha biſogno di cibo bagnato, acciocchè quello riceva per lo bagnamento, che gli animali ricevono per lo beveraggio, il quale porta il cibo, ch' alle membra diſcorre. Adunque il proprio cibo delle piante ſarà alcuno umido ben miſchiato. Ma quella coſa, la quale è umida, e ben miſchiata inſieme, e che dimora in ſua integrità, e ſalvezza, non è in via di mutarſi ad altro, ma ſalvaſi in ſe ſteſſa: per la qual cagione niuna coſa ſi nutrica di nutrimento, lo qual nutrimento ſi ſaldi nella ſua ſpezie, ed eſſenzia: ma da quello, il quale è da prima corrotto, ed è venuto meno dal proprio eſſere, ed è in via a corruzione: onde perciò agli animali è creato il ventre, nel quale ſi corrompe il cibo, e cavaſi di quello quella coſa, la quale nutriſce l' animale, cioè il nutrimentale umido. Imperciocchè l' attraimento di quell' umido, che ſi cava, ed attrae in cibo, è corruzion di quel, che nutriſce, il quale dentro al ventre ſi mette per maſticazione, perchè ogni corruzione, che è ſecondo natura, ſi fa in tal maniera, che l' umido ſe ne trae fuori, e rimane il ſecco caſcante in cenere, ſecondamente, che s' incenera ogni ſterco d' animali. Adunque concioſſiecoſachè le piante non abbiano ventre, ma uſino la terra in luogo di ventre, conviene, che in terra dintorno alla pianta ſia il cibo putrido

della pianta, e che allora dalle radici ſue ſi tiri, e attragga l'umido, e di quello ſi cibino: e queſto pruovano l'operazion de' villani, i quali alletamano con lo ſterco, il quale appellano letame, appreſſo tutte le generazion delle piante, il quale ſterco non diſtilla alla radice, ſe non per bagnamento di piova, o d'acqua ſopr' eſſo verſata. E queſto letame generalmente ha due umori, l'uno ſoprannotante, e aereo, il quale non agevolmente è incorporabile alla pianta, ma piu toſto è attratto, e dal Sole tagliato, cioè partito: e l'altro è adunato, e miſchiato al ſottile ſecco, che è in lui: e queſto è veramente il cibo delle piante. Il corpo della pianta generalmente è più ſecco, e più duro, che 'l corpo degli animali, ed ha biſogno di tal cibo, che ſia indurabile, e ſeccabile, per la terreſtrità, imperocchè l'ultimo cibo nutricante è ſimile al nudrito: e per queſto accidente delle piante ſi dimoſtra, che quelle, che di troppo graſſo, e umido letame ſi nutriſcono, che i loro frutti contraggono, e acquiſtano il ſapor del letame, e le loro ſuſtanzie traggon fuori naſcenze, e putrefazioni. Ma del letame, il quale ha congiunta l'umidità, e buona permiſtione, col ſecco terreſtre, s'appigliano, vivono, e fortificanſi, e menano convenevoli, e utili frutti. E ancora ſe il letame è troppo umido, e graſſo, la pianta trae a ſe molta umidità acquidoſa, e ſoprabbonderà diſordinatamente in foglie, e teneri ramucegli, ſanza frutto, e menerà inſufficiente frutto, e quello, che menerà ſarà acquidoſo, e ſconvenevole: e queſto dimoſtrano tutte le ſalvatiche piante, le quali hanno il nutrimento ſecco, e terreſtre: imperciocchè tutti i frutti di quelle ſono più caldi, e più ſecchi, e di più forte odore, che quegli degli orti, i quali ſi cibano di letame acquidoſo. Ancora è detto di ſopra, che i frutti ſi cagionano dall'umido untuoſo, ma queſto non è, ſe non che fortiſſima-

mamente alla terreſtrità è miſchiato: adunque queſta coſa è quella, la quale maſſimamente ciba, e muta i ſapori, e i modi de' frutti. Perlaqualcoſa comanda Palladio, che lo ſterco degli uccelli non acquajuoli, e maſſimamente de' colombi, ſi meſcoli col letame, perocchè queſto è molto caldo, e col ſuo calore conſuma la troppa umidità del letame, e allora più ſi conviene al cibo delle piante. Ed imperciò ancora lo ſterco dell' aſino, o del cavallo, o delle pecore, o delle capre ſi prende da' villani, perchè queſti animali hanno i loro uſciti ſecchi, e per le indotte ragioni, ſono più convenevoli al letame delle piante. Per queſta cagione ſi comanda, che ſi prenda guardia dello ſterco del porco, il quale così per la ſpezie, come per l'accidente, perchè non è ſecco, fa grandiſſimo nocimento alle piante. Adunque così in comune, cioè in generalitade, diſpoſto il letame, per tutto 'l campo ugualmente, è meſtiere, che ſia in via di corruzione, prima che fatto cenere, e recato alla terreſtrità della cenere, è abbandonato, e privato dal natural' calore: imperciocchè quel letame è molto convenevole, il quale, per putrefazione, geme, muffa, e manda fuori alla ſuperficie il ſuo umido naturale. E concioſſiecoſachè queſto umido nutriſca, infino quanto riſuda, o vero geme alle radici delle piante, tanto dona debito nutrimento ad eſſe: perlaqualcoſa al poſtutto non s'addimanda il letame freſco, nè ancora quello, il quale già per vecchiezza è diventato cenere. Ma quello d' un' anno, o di tre parti dell' anno, ſi dice, ch' è ottimo da' cultivator delle piante, imperciocchè il freſco racchiude ancora troppo vapore in ſe: ma il vecchio l' ha in tutto perduto, in amminiſtrando, e dando il ſuo umore in nutrimento. Perlaqualcoſa ancora i più ſavj Medici commendano, che ſi facciano ſotto cotale letame abitazioni a quelli, i quali ſon con-

ſun-

ſunti, imperciocchè lo 'mpiaſtro di queſto letame porge alcuna umidità, con la ſua fumicazione, alle lor carni. Queſto ancora dimoſtrano le ſottigliezze degli Alchimiſti, i quali tutti gli ottimi maturamenti comandano, che nel forno del letame ſi facciano: i qual' appellano il forno del letame, il calore, che con tale umido è detto, che eſce fuori alla ſommità del letame: e noi ancora vedemo ſeccar molte piante, quando il letame ſecco, e non ben corrotto ſarà poſto appreſſo di loro, ſe non s' ajutano, e provveggono di molto umido aqueo, per continuazione d' immollamento: imperciocchè 'l ſecco calore, che con tal letame, intorno le radici, ſi genera, incende queſte cotali radici della pianta, e ſeccale, e fa tutta la pianta ſeccare. Perchè di tutte queſte coſe ſi ricoglie, che il letame, che muta la natura della pianta, dee eſſer nelle diſpoſizioni indotte di ſopra. Onde il letame in cotal maniera dato, e amminiſtrato, muta più la natura della pianta, che non muta il cibo l'animale, che di quello ſi ciba: perciocchè l' animale, e più diverſo, e più di lungi da lui muta il cibo, che non fa la pianta. Ed imperciò, concioſſiecoſachè queſto cotal letame ſia cibo della pianta, e più proſſimano, e ſimigliante ſia il cibo ad eſſa, che all'animale, più toſto ſi muterà per lo cibo, che alcuno animale. E ancora più volte è detto, che la pianta ha la terra per ventre, e nella terra il cibo della pianta riceve la prima aſſimilazione: perlaqualcoſa trae a ſe il mutamento delle piante, imperciocchè le virtudi della terra ſono principali virtù delle piante, 'l mutamento delle piante ſarà ſecondo 'l mutamento della terra. E non è alcun modo coſì convenevole a mutar la natura della pianta, sì come per lo letame, e per lo temperamento d' eſſo. E noi già avemo moſtrato, che nella pianta non ſono tante digeſtioni in numero, quante

nell'

nell' animale. E ſappiamo ancora, che più agevole mutamento è il mutamento delle coſe ſimiglianti in corpo, che quello delle coſe di diverſe nature. Ed imperciò vedemo alcune piante non ſolamente mutarſi per lo cibo in altra maniera di ſapore de' frutti loro, ma eziandio ſpeſſe volte paſſano, e ſi mutano in altre ſpezie, per la tenuità del cibo, e del letame, sì come di ſopra dicemmo del grano, e della ſegale: e queſto dimoſtra l' eſercizio, e ſtudio, e induſtria dell' arte. Imperciocchè ſe alcuno forerà i rami prima nell' arbore, che ſono allato a' ramucegli, da' quali i frutti pendono, ed empia di polvere, o vero ſpezie odorifere, molto trite, in detti pertugi, e turiſi da ciaſcuna parte ottimamente con cera forte, e ſpeſſa; ſaranno i frutti odoriferi in ſapore, e riterranno i ſapori di tal polvere, la quale non perviene alla ſuſtanzia de' frutti, ſe non per evaporazione. Convienſi adunque, che molto più il letame, il cui umore entra per la ſuſtanzia del corpo della pianta, e per lo frutto, muti la ſua natural condizione. Ma diligentemente ſi conviene prender guardia, che il letame ragunato ſopra la terra non fummichi a' fiori, e a' frutti, o alle gemme delle piante, imperciocchè quel fummo è ſecco, e acceſo, e fetido, e trapaſſa per li pori dentro alle parti inferiori delle piante, e più corrompe, che non fa il cibo malvagio, ſecondo che così fatti fummi, e fiati corrompono i corpi degli animali. E di queſto già avemo avuto eſperienza nelle viti, ſotto le quali i fermenti, e la paglia, e i guſci dell' uova fumicano alle gemme, e a' fiori, e a' frutti, e delle quali molte al tutto perirono, e alcune sì feciono le gemme inutili, e alcune i fiori: e ſe alcune produſſono alcune uve, al tutto poi divennono paſſe, e ſanza umore, e ſi ſeccarono: ed imperciò cotal fummo nuoce, maſſimamente a quelle piante, che ſono di ſuſtanzia rara, sì co-

come è la vite. E così ancora nuoce più agli huomini, che alle femmine per la rarità del corpo dell'huomo: imperciocchè queſto fummo indigeſto, e non alterato, perviene dentro al corpo: ed imperciò così corrompe la natura delle piante, come degli animali: per la qual cagione tutte l'erbe, ne' luoghi delle piante divelte, ſi deono di preſente gittar da lungi da loro, acciocchè, per lo puzzo della lor corruzione, non nocciano alle piante. E conviene, che ſappiamo, che per la medeſima cagione ſi deono far da' lavoratori delle ville i paduli, o vero foſſe di letame, imperciocchè la paglia, i ſermenti, e lo ſterco, o vero letame ſecchi, non acconciamente ſon maturati, ma innanzi ſi corrompono, e ſi corrompono per lo fummo, ch' eſce di loro. Ma fatte le dette coſe umoroſe, più largamente ſi riſolvono nelle parti di ſopra, e fannoſi più molli, acciocchè, per la ſpugnoſità loro, riſudi, o gema di fuori l' umido naturale, e maturiſi in convenevol nutrimento delle piante: e lo 'ndizio, o vero dimoſtramento di queſte coſe ſi è, che le piante ancora attraggono l' umido, sì come fanno gli animali: e ancora quella coſa, che mena, o vero porta il lor cibo. E tutto che non beano al modo, che beono gli animali, tutta volta il beveraggio del padule ſi miſchia nel loro letame, acciocchè faccia il beveraggio nelle piante di ciaſcuna parte ſcorrere, e le loro parti bagnando, nutrire, e mutare. Nè contraria a queſto, perchè veggiamo a certi villani apparecchiare i luoghi di lor culture per ceſpugli, e legne acceſe, e allora la terra molto fruttifica: imperciò non fa mica per le piante, ma faſſi per temperar la duplicata malizia della terra, imperocchè la terra divien fredda, e per la freddura diventa ſterile: sì che in cotal modo riceve alcun caldo, per lo quale i ſemi, che ſi gittano in eſſa, meglio s' appiglia-

no.

no. E ſimigliantemente la terra troppo umida, miſchiata con cenere, ne' cui pori l'acqua non ſi riceve, tira a ſe, e acquiſta temperata ſecchezza, per la quale ſi fa più acconcia a fruttificare. Adunque per tutte le predette coſe è manifeſto, che 'l letame ſia una di quelle coſe, le quali ſpezialmente mutano la pianta di ſalvatichezza in dimeſtichezza: imperciocchè niuna altra coſa è la ſalvatichezza della pianta, ſe non negligente cultivamento di quella, e ancora il ſapor del ſuo frutto, il quale non è all'uſo degli huomini convenevole. Ed è detta dimeſtica, quando, per lo cultivamento, il ſuo ſapore ſi riduce a dilettamento, e utilità degli huomini. E che queſto ſi faccia, per lo letame, pruovano quelle coſe, le quali negli animali veggiamo addivenire, imperciocchè degli animali i dimeſtici ſono più carnoſi, per l'abbondanza del nutrimento, e ſono di molte qualitadi, e di diverſi colori, per la diverſità del nutrimento: e il ſapor della lor carne è altro ſapore, che quello de' ſalvatichi animali. Conviene adunque ancora, che queſto proporzionalmente nelle piante avvegna per lo nutrimento, che a loro ſi miniſtra. Palladio racconta, che il monte del letame dee avere il ſuo luogo abbondante d'umore, e per lo fiato ſchifarne, ſia rivolto dalla parte di dietro della corte, o vero magione. E l'abbondanza dell'umore al letame farà quella utilità, che ſe in eſſo avrà alcuna ſpina, o ſemi d'erbe ſi corromperanno. Ed è da ſapere, che il letame degli aſini è il migliore, e maſſimamente agli orti. Appreſſo quello delle pecore, e delle capre, e de' giumenti: ma quello del porco è reiſſimo: e quello della cenere è ottimo: ma quello de' colombi è caldiſſimo: e quello degli altri uccelli aſſai è utile, ſalvo quello degli uccelli de' paludi. Onde ſcrive Caſſio, ſecondo che Varro racconta, che il colombino è migliore, e ap-

preſſo è quello degli huomini, e il terzo quel della capra, della pecora, e dell' aſino. Quello del cavallo non è buon ſe non ne' prati. Ancora il letame d' un' anno aſſai è utile, e non genera erba, e ſe più è vecchio fa minore utilità: ma a' prati è utile il freſco letame, quanto all' abbondanza dell' erbe: e i purgamenti del mare, ſe con acque dolci ſi lavino, e purghino, e ſi miſchino con altre immondizie, faranno l' ufficio del letame. Scrive ancora Varro, che appreſſo la villa deono eſſere due luoghi, ove il letame ſi ricolga, o vero uno, diviſo in due parti, e quello ch' è nuovo nel uno ſi dee laſciare, tanto che ſi maturi, e l' altro vecchio ſi dee metter nel campo. Ancora quel luogo, o monte, o foſſa, che ſia, ove il letame ſi ricoglie, è migliore, le cui coſtiere, e ſommità, con rami, e fronde ſono difeſe dal Sole, imperciocchè non ſi conviene, che quello, che la terra richiede ſi ſughi il Sole. Adunque i provveduti cultivatori proccurino, che l' acqua diſcorra in quel luogo, per lo quale maſſimamente ſi ritiene il ſugo. Ancora ne' colli ſi dee mettere il letame più ſpeſſo, e nel campo più rado, a Luna ſcema: la qual coſa ſe s' oſſerverà farà nocimento all' herbe adultive, ſecondo che ſcrive Palladio. Ancora ſcrive Columella, che a un jugero baſtano xxiv. carrate di letame, ma nel piano ne baſtano diciotto: e i noſtri villani mettono più che 'l doppio, ma i Toſcani non tanto. Ancora ſi debbono diſfare tanti monticelli, quanti in quel dì ſi poſſono arare, acciocchè il letame non ſi riſecchi, e poi non faccia utilitade alcuna. Ancora ſi gitta il letame nel campo in ciaſcuna parte del Verno: ma ſe nel ſuo tempo non ſi potrà gittare, innanzi che ſemini, ſpandi a modo di ſeme, per gli campi la polvere del letame, o vero lo ſterco della capra gitta con mano, e meſcola la terra con marroncello: e ſappi che

non

non è utile a letaminar troppo in un tempo, ma ſpeſſo, e poco per volta. Ancora il campo acquidoſo richiede più letame, che 'l ſecco: ma ſe non avrai abbondanza di letame, queſto, ottimamente entra in luogo di letame, cioè, che ne' luoghi ſabbionoſi ſparghi la creta, e l'argilla, e ne' luoghi cretoſi, e troppo ſpeſſi, ſparghi il ſabbione, e queſto fa prò alle biade, e rende belliſſime vigne, imperocchè 'l letame ſuol viziare il ſapor del vino: o vero, che ſi ſeminino i lupini ne' campi lavorati, e nelle vigne del meſe d'Agoſto: e poi d'Aprile, e di Maggio, quando ſaranno pervenuti quaſi a debito creſcimento, ſi mettan ſotto; e così, in luogo di letame, ingraſſano le vigne, e la terra: ma cotale graſſezza dura in eſſe il più due anni. Ma nelle parti di Toſcana gli eſperti cultivatori ſeminano i lupini nel tempo, che ſi ſeminano le rape, intorno la fine di Luglio, e 'l principio d'Agoſto nelle terre cultivate, o nelle ſtoppie, o vero ſecce, due volte arate, cioè intorno a tre corbe nel jugero, e cuoprono il ſeme con l'erpice. Poi del meſe d'Ottobre con le zappe gli tagliano, e pongongli ne' ſolchi: ed ivi ſeminano il grano, e con l'aratolo cuoprono il ſeme. E quivi ricolgono molto buono, e abbondevol grano la State ſeguente. Ma i Melaneſi ſeminano le ravici, o vero ravacciuoli ſpeſſi: e poichè ſono creſciute le mettono ſotto: e altri ſeminano lenticchia, e la metton ſotto, poich' è pervenuta al compimento della ſua ſuſtanzia. E altri con innaffiamento riducono in abbondanza le terre, le quali, per loro magrezza, poco, o niente fruttificano, in queſto modo, cioè: che cavata la biada de' campi, vi mettono l'acqua per rivoli, o per ſolchi ordinati: ma è meglio ſe l'acqua è torbida di torrente, la quale induca terra nuova ſopra la faccia del campo, e riempiendo i ſolchi, agguagli il campo, maſſimamente ſe 'l campo

è cretoſo: perocchè, ſe foſſe ſoluto, baſta la chiara acqua: e maſſimamente cotal bagnamento fa però la State, quando l'acqua ſarà ſtata ſotto i raggi del caldo Sole, ed in queſto modo s' ingraſſa molto cotal campo. Anche dicono i Melaneſi, e tutti comunemente queſto oſſervano, che dove il lino ſi de' ſeminare, i lupini, che in quel luogo avevano ſeminati, ſi tagliano, non ſolamente eſſendo grandi, ma eziandio ſe allora ſon nati, e molto la terra ingraſſano: e dicono più, che ſe alquanti dì ſi bagnano nell' acqua, sì che mettan fuori buon germogli, e ſemininſi con mano, e arifi la terra, molto la 'ngraſſano: e quel medeſimo dicono d' ogni cenere. Ed imperciò ardono il letame, e con mano il ſeminano, e rivolgonò col ſeme del lino, o di qualunque altro ſeme. E debbeſi ancora mettere il letame ne' campi, nelle vigne, e negli orti, e agli arbori maſſimamente, di calendi di Settembre, e per tutti i ſuſſeguenti meſi, infino al meſe di Maggio vegnente: e nel tempo del forte freddo ſi può ſpargere acconciamente ſu per le biade già nate. Ancora ne' ſeguenti meſi del gran caldo ſi potrà ſparger ne' campi, ſe quel dì medeſimo ſi cuopra con la terra, acciocchè nè per venti ſi ſecchi, nè per Sole. Ancora ſi potrà mettere nelle vigne, e agli arbori, ſe ſarà molto maturo. Ed è da ſapere, che d' un carro di paglia ſi fanno da quattro, infino in ſei carra di letame. E anche è da ſapere, che una letaminatura di letame d'animali, fa intorno a ſei anni la terra abbondante. Ancora è da ſapere, che il letame ſanza animali, ſi può fare in queſto modo, cioè: che nel Verno ſi getti la paglia, o altri ſtrami nelle vie lotoſe, e nelle corti, o ver foſſati, e in qualunque foſſe ſi ſieno: e quando vi ſarà ſtato quindici dì, e ſarà ſcalpicciato, e molle dalla pioggia, ſi rauna, e a un monte di letame, dopo alquanti dì, ſi riduce, e faſſi largo di ſopra,

e

e cavo, acciocchè l' acqua piovana riceva: e quando così sarà per tutta la State dimorato, si sparge ne' campi.

Dell' acqua, che si conviene alla maturità del letame, e nutrimento delle piante.

CAP. XIV.

L'Acqua del palude convenientemente matura il letame, il quale è nutrimento delle piante, e bagna le piante: ma d'acqua corrente di fiume bagnato non si matura bene, nè la pianta ancor se ne bagna bene, perchè per la sua freddezza, costrigne i pori del letame, sì che non esce in lui il caldo, o vero l'umido naturale alla parte di sopra. Similmente per quella medesima freddezza costrigne i pori delle radici, e non le lascia aprire a tirare il nutrimento a loro, e quello, ch' è intorno alla radice, lava, e mena via. Ed imperciò nell' acque, che fortemente corrono, poche, o nulle piante vedemo, che nascano, imperocchè nella terrestrità del luogo si lava, e va fuori, e non rimane altro, che la pietra dura, e fredda, nella quale la pianta non può nascere, nè esser nutrita. Ma l'acqua stante riceve in se il fermo razzo del Sole, e si riscalda, e con quel caldo ajuta a maturar lo letame, e all' aprir delle radici, e pullulazioni de' semi, e massimamente l'acqua, la quale da' nugoli discende in piove, e in rugiada sopra la terra, perocchè questa cotale acqua è calda, e vaporabile: ed imperciò di quella convenientissimamente si fa palude, allato al letame, perchè matura per lo caldo, come detto avemo, e per la vaporabilità permischia con sottile mescolamento, e donagli leggerezza, e movimento, delle quali si possa levare su in vene, e parti organiche del-

delle piante. Ma ſe l'acqua del lago, o vero delle fonti, aggiugne nel luogo de' paludi, conviene, che ſtia ſotto il razzo del Sole, prima che ſi gitti ſopra il letame, e con la terra fortemente ſi meſcoli, e ſi muova in tal maniera, che per lo movimento faccia ſchiuma, e diventi vaporevole per la detta cagione. E l'acqua delle nevi, e delle gragnuole, ſe non ſtà ferma lungamente, anzi che ſcorra alle piante per la ſua freddezza, molto nocimento fa loro, perocchè in eſſa è freddezza, che le radici mortifica, e che congela l'umido del letame: e queſto nocimento non agevolmente ſi toglie via. Il ſegno della qual coſa è, che le nevoſe terre poca gramigna, o vero erba producono, e quella, che menano, non è matura. E avvegnachè alcuna volta l'acqua ſi riſcaldi per lo Sole, impertanto non ſi toglie il nocimento, che fece con la prima freddezza, perchè fu coſa mortificativa. E queſto vedemo ne' campi, e nelle terre grandinate, imperocchè poi infra tre anni appena ſi riducono al cultivamento. Ma l'acqua piovana, avvegnachè ſia fredda, impertanto non ha eccellenza di freddo, ed ha caldezza, e vaporabilitade dalla nuvola, dalla qual diſcende. E la rugiada è calda, e umida, e dolce, la quale agevolmente ſi muove alle piante, o vero alle loro membra. Tuttavolta la palude, di che è detto, non ſia poſta troppo preſſo alle piante: imperciocchè la pianta troppo bagnata s'impediſce dal convenevol frutto producere. Ma quella, che mezzanamente ſi bagna, alligna, e viene: perlaqualcoſa ſi tiene il letame convenientemente nella più alta parte dell'orto, o vero del campo, acciocchè 'l ſuo nutrimento, e virtù diſcendente, con la piova, alle radici delle piante pervenga, ove per lo caldo della terra fuma nelle radici d'arbori, e d'altre piante, e il ſuo umore, è ſugato dal naturàl caldo delle radici: e queſto è la cagione,

per-

perchè l'acque pure, e che corrono con impeto, fanno le terre, che bagnano, ſterili: ma quelle de' laghi, e de' paludi le fanno graſſe, e maſſimamente quando creſcono per gran piove; perlaqualcoſa eſcono del letto loro, e entrano ne' campi, sì come il Nilo, il quale creſce per le piove, che ſotto l'equinoziale diſcendono, le quali ſon calde, e umide, ed imperciò ottimamente bagnano i ſeminati di quegli d'Egitto. Ma l'altra acqua è grave, e anzi diſcende dalle parti del letame, e delle radici delle piante, che in eſſe vapori: ed imperciò non è intanto convenevole, come de' laghi, ne' quali è ſtata l'acqua, che ha ricevuto medicamento per lo continuo razzo del Sole: ed imperciò l'erbe, che infracidano nel ſuo fondo ſi convertono quaſi in natura di letame. Perlaqualcoſa ancora, tolto il loto del fondo di così fatti laghi, e paludi, fa il campo abbondevole, e graſſo, ed ha in eſſo effetto, e operazion di letame. Onde al tutto è convenientiſſimo nutrimento delle piante il letame, nella palude putrefatto, con temperata umiditade, e miſchiato di conveniente ſterco, per le indotte cagioni. Ma l'acqua ſalſa è da ſchifar ſopra tutto, che col letame non ſi meſcoli, o con le piante, imperciocchè quella è diſeccativa, e aduſtiva, e al poſtutto contraria al pullulare, e mettere delle piante: e avvegnachè l'agrezza del ſale ſia rotta nell'umido aqueo, impertanto col caldo del Sole, ſi converte in agrezza, e amaritudine, e cotal nutrimento al poſtutto le piante ſchifano. E ſimigliantemente ha in ſe un'altra potenzial ſecchezza, per la riarſa terreſtrità del ſale: e per queſto contrae i pori delle piante, e tura, e diſecca il letame in tal maniera, che 'l ſuo umido non può riſudare, e uſcir fuori nel cibamento delle piante: e ancora l'acque de' metalli, le quali ſcorrono per le miniere, o per cannoni di metallo, per lun-

lungo tempo, o per lunga via, non ſono convenevoli: perocchè, per la natura del metallo, più toſto rodono, che bagnino le parti dentro del letame, e delle piante. Adunque l' acqua, che matura il letame è l' acqua de' paludi, e raccolta delle piove, e delle rugiade: e ſe quella non può averſi, tolgaſi l' acqua del lago lungamente ſotto 'l Sole ſcaldata, e fortemente moſſa: e ſe ancora quella non è apparecchiata, sì ſi prenda l' acqua delle fontane, o ver de' fiumi, o de' pozzi cavata, fortemente miſchiata, e ſcaldata ſotto 'l Sole.

Dell' utilità dell' arare, e cavar la terra.

CAP. XV.

L'Arare, e 'l cavare generalmente fanno quattro utilità, delle quali l' una è l' aprimento della terra: la ſeconda è 'l ſuo ragguagliamento: la terza è il miſchiamento de' campi inſieme: la quarta è il ſuo tritamento. E adunque prima di neceſſità d' aprir la terra, imperciocchè altramente nè riceve i ſemi, che vi ſi gettano, nè quegli, che ha in ſe, ſufficientemente manda fuori: ed imperciò conviene, che s' apra la terra in ogni mutamento di piante, quando di ſalvatichezza in dimeſtichezza ſi mutano: perchè la ſaldezza della corteccia di ſopra fatta, per lo peſo della terra medeſima, e per lo ſcalpicciamento degli huomini, e delle beſtie, e per la percoſſa delle ventoſe piove, e diſcorrimento, quella impediſce, o che non riceve in ſe di fuori, o che delle ſue parti d' entro alcuna coſa non manda fuori, donde la pianta fitta in eſſa germogli, o ſi muti d' una diſpoſizione in altra: perla-qualcoſa conviene, che la terra ſi rompa, o con la vanga, o con l' aratro. Simigliantemente, s' ella non

ſarà

ſarà agguagliata, non muterà ben la pianta, ma forſe per contrario corromperà le diſpoſizioni in lei: concioſſiecoſachè continuamente quello, ch' è nella parte di ſopra della terra, per lo ſuo peſo, e ſcorrimento d' umore, vada dentro nelle interiora della terra: è la terra dentro a due, o tre piedi più graſſa, che dal lato di ſopra: ed imperciò ſi conviene quella di ſotto levar ſuſo, e quella di ſopra mandar di ſotto, per l' arare, e per lo cavare, acciocchè agguagliata la ſua virtù in una virtude unita, muova la radice delle piante, e le faccia abbondare. Ancora il benificio de' razzi del Sole tocca in prima la corteccia di ſopra: ma concioſſiecoſachè niente ritenga, divien vana, e per lo ritornamento ſi conſerva nelle parti di ſotto della terra. E queſto ſi fa uguale, quando quel di ſotto ſi pon di ſopra, ed e converſo. E molti altri agguagliamenti della virtù della terra ſi fanno, per lo cavar della terra, e per l' arare. Ancora è di neceſſità il meſcolamento, imperciocchè ſe da ciaſcheduna parte non ſon meſcolate, non ſarà proprio luogo della generazion delle piante: imperocchè le piante, le quali hanno virtù meſcolata, vogliono il luogo della ſua generazion meſcolato: e non ſi può far mica, che 'l campo ſia ugualmente umido, e ugualmente ſecco, e ugualmente freddo, e ugualmente caldo, ſe non ſi fa, per lo cavare, e arare. Il tritamento è neceſſario, per la ſua ſottilitade, imperciocchè ſe non ſi trita, non ſi ſottiglierà, e non aſſottigliata, non ſarà convenevol cibo, e materia delle piante. Perlaqualcoſa comanda il maeſtro dell' agricoltura Palladio, che nel tempo, che la terra è fangoſa, non ſi debba arare, imperocchè allora non ſi riduce a polvere, nè il tempo del troppo ſecco è convenevole a lavorare, imperocchè le gran zolle non ſi dividono: ma nel tempo, nel quale un poco la terra è bagnata, e non ha tan-

to d' umore, che le ſue parti in ſe ſi tegnano, imperciocchè allora propriamente ſi trita, e s' aſſottiglia, e acconcia, e adatta a' ſemi, e alle piante per le indotte ragioni. Per queſta cagione gli huomini ammaeſtrati, ed eſperti nell' agricoltura, comandano, che 'l crudo campo ſia tre, o quattro volte arato, e dicono, che ciaſcuna delle tre, o delle quattro aratute, proporzionalmente aggiunga a' frutti la quantità del ſuo numero, acciocchè la ſeconda aratura aggiunga l' altra parte de' frutti, e la terza la terza, e la quarta la quarta. E non va più oltre, perciocchè baſta, perchè a quattro arature è aſſottigliata la terra, e apparecchiata a cibo. Per queſta cagione comandano gli eſperti in agricoltura, che le gran zolle ſi rompano con gran martella, perchè altrimenti, sì come detto avemo, non è convenevole alla generazion delle piante. Ma quello, che dicono delle quattro, o tre arature, ſi varia, ſecondo la qualità del campo, che ſi lavora: imperocchè 'l campo forte, e tenace, e ſtretto, e di malvage erbe ripieno, non ſi lavora ad ammendamento, e ſottigliamento, ſe non per quattro arature: ed al poroſo, e ſottile, il quale ha terra monda, forſe baſterà un' aratura, o due, o al più tre. Perlaqualcoſa ancora comanda Palladio, che la terra ſi conſideri, imperciocchè ſe la fatica avanza l' utilità del frutto, è da abbandonarla: ma ſe il frutto avanza il merito della fatica, dice, ch' è da ſopraſtare al ſuo coltivamento. Ancora ſono campi, i quali non arando, ma cavando ſi temperano: e queſti ſon quegli, i quali hanno la lor graſſezza molto in profondo, ove il vomere dell' aratro non può aggiugnere. Onde a queſti cotali campi ſi convien dare, e aggiugnere la vanga, perchè più profondamente ſolca la terra, che 'l vomere dell' aratro: imperocchè per li villani s' è trovato, e conoſciuto, che l' umore della piova mena

giù

giù con ſeco la graſſezza della faccia di ſopra della terra, infino a dieci piedi, quando nel profondo diſcende. E ancora, sì come veggiamo gli animali, che dimorano in acqua, gli quali ſotto la terra profondamente ſi generano ne' laghi ſotterranei, ſon venenoſi, imperciocchè non hanno niente di luce, e perchè ſon nutriti di ſpeſſi vapori. Così ancora quel graſſo, che nel profondo della terra è naſcoſo, non è convenevole, ed è groſſo, e freddo, ſe alcuna volta non è levato alla parte di ſopra, e dalla luce del Sole percoſſo, e ſottigliato, e diſſoluto, e diventi ſpiritale, perlaqualcoſa poſſa toccare, e paſſare alle radici, e a' ſemi, con iſpirito vaporabile, e adattarſi agli uſi de' lavoratori: ma non ogni campo ſi cava, e ara. E perciò quando gli antichi huomini d'Egitto primieramente diſtinſono il campo con miſure di geometrie, diſſono, che quattro generazioni erano ne' campi, ne' quali le piante, per cultivamento ſi dimeſticano, cioè il ſativo *.i.* acconcio a ſeme: il conſito, cioè inarborato: il compaſcuo, ed il novale. Ma di queſti quattro ſolamente li due coltivarono, arando, e cavando, cioè il ſativo, e 'l novale: e chiamavano il ſativo quel che ſi ſeminava continuamente ciaſcuno anno, o più volte in un medeſimo anno: e 'l novale appellavano quello, che de' due anni, o de' tre, o de' quattro, o de' cinque, o forſe de' ſette anni l'uno ſi ripoſa. E queſti cotal campi comandarono, che ſi cavaſſono, e araſſono, per le cagioni, le qua' dicemmo. Ma il compaſcuo, e 'l conſito comandarono, che non ſi cavaſſono: e chiamavano quello compaſcuo, il quale produceva prato in paſtura degli animali: e il conſito chiamavano quello, ch' era inarborato d'arbori di ſalutevoli frutti all'uſo dell'huomo: ed in niuna maniera cavavano il compaſcuo campo, nè il conſito ancora, ſe non forſe un poco intorno le radici, e non

mica in ogni luogo: del cui cultivamento, per innanzi, diremo la ragione. Ma quì baſta dire, che il ſativo, e novale campo, ſon da cavare, e da arare, perocchè in altro modo i ſemi non ben s' appigliano in loro, per le ſegnate cagioni.

Della cultura del campo lavoratio.

CAP. XVI.

IL campo ſativo, e 'l novale ſi diverſificano nel coltivare, e nello arare, imperciocchè il ſativo ha grande, e abbondevole virtù di fruttificare, intanto che ſe continuamente non è macerato nel parto, per troppa graſſezza, abbonderà in bruttura di piante diverſe, il qual poi ſanza gran fatica, non ſi potrà correggere: o forſe abbonderà in umore, in tal maniera, che eſſo umore, troppo abbondante, annegherà la virtù de' ſemi. E ſe ſarà abbondante in tal modo, che l' abbondanza dell' adulterine piante ſi tema, ſi ſemini continuamente ogni anno, o forſe piu volte nell' anno. Imperocchè cotale campo è caldo, e umido, e diſpoſto a caldo Sole, il quale diſcendente dall' equinoziale, mette il calor nella terra ſufficientemente a pullulazion de' ſemi: imperciocchè il calor del Sole meſcola inſieme le coſe di ſotto, con quelle di ſopra, a generazione di quelle coſe, che nella terra naſcono. Ed imperciò quando il calor del Sole lieva in alto l' umor di ſotto della terra, nella faccia di ſopra ſecca del campo, diventa continuamente il campo caldo, e umido, ed è quel campo ſempre di poroſa terra, e di buona miſtura, e d' agevol cultivamento, e con poca fatica, rende grande abbondanza di frutti: e quello propriamente ſi chiama campo ſativo. Ma quando vincendo il calor del Sole, l' umido levato

to ſu del profondo non meſcola inſieme il campo, nè lo mollifica, ma più toſto ſi conſuma: e quando il Sole diſecca, e conſuma molto più dell' umido, o vero dell' umore, che lieva in alto, diventa allora il campo polveroſo, e ſabbionoſo, e ſalſo, e peſſimo, il quale non riceve bontà, per cultivamento, anzi ſi riduce per ſecchezza in ſolitudine d' eremo, ove niuna pianta può ricever mutamento a buono uſo. E ancora ſe ſarà tanta la debilità del Sole, che del profondo della terra non ſi poſſa niente levare alla ſua corteccia, anzi continuamente ſi coſtringa il campo, per la frigidità mortificante del luogo, quantunque il detto campo ſi cultivi, non rende il frutto delle piante, ſe non forſe delle piante ſalvatiche: imperciocchè gli arbori delle ſelve, in molto gran profondo, dirizzano le radici, dove è il caldo fumante, per lo coſtrignimento della croſta della terra, nè può a tanta profondità aggiugnere il ſeminare, nè il cavare, nè l' arare. Ed imperciò cotali campi non ſi chiamano, nè arabili, nè ſativi, perocchè tutte quelle coſe, le quali naſcono nella faccia di ſopra della terra, naſcono de' vapori, che vengono del profondo di ſotto alla faccia della terra. Adunque il ſativo campo è ottimo, il quale per lo vapor vegnente di ſopra, e non conſunto, è caldo, e umido, ed ha la faccia, o vero corteccia morbida, e poroſa, e il quale è agevole a cultivare, e abbondevole ne' ſemi, che in lui ſi gittano. E queſto è da immaginare, per ſimilitudine del caldo de' bagni: imperciocchè ſe alcuno in queſti bagni un temperato caldo, che muova l' umido, ma ch' ei nol conſumi, uſerà, il naturale umido, miſchiato con l' umido cibale, per lo ſuo corpo ſi ſpanderà, e diſtenderà le ſue carni, e 'ngraſſeralle. Ma ſe uſerà diſtemperato calore, per lungo tempo, eſpirerà fuori lo ſuo umido, e diſtruggeraſſi, e diverrà magro il corpo.

Per-

Perlaqualcoſa diſſe Palladio maſſimamente eſſere da eleggere il campo graſſo, e raro, il quale rarificato per lo caldo, non ſia diſſoluto, e ſia ingraſſato di molto ſpiritale umido alla corteccia attratto, e rivolto. Dice ancora, che ſecondo a queſto è il campo graſſo, e ſpeſſo, imperciocchè, ſe fia ſpeſſo, ſi può ſottigliare, e diſerrar per l'arare, e allora diventa convenevole al graſſo, e allo ſpeſſo: e avvegnachè con fatica ſi lavori, nondimeno riſponderà, ſecondo la volontà de' non negligenti lavoratori. E concioſſiecoſachè queſte due diſpoſizioni ſi truovino più toſto nel campo cultivato, il graſſo, e raro ſi confà più alle vigne, imperciocchè le viti ſono di legno rado, e non poſſono così del campo ſpeſſo ſugare. Ancora le vigne hanno biſogno di molto calore, e umore, per la qual cagione alle viti non è convenevole la terra ſpeſſa, la quale impediſce, e non laſcia giugnere alle radici il calore, e l'umore: ma il graſſo, e ſpeſſo, e più convenevole alle biade, le quali richieggono il terreno ſodo, e 'l cibo, per la ſecchezza, e durezza del grano. Ma i troppo magri, e maninconici terreni, per la ſecchezza, non ſono alle biade convenevoli, nè anche alle vigne, imperciocchè hanno la loro umidità ricalcata, e riſtretta nella loro proſſimana profondità. E queſta umidità poco ſpira, ed eſce fuori, ſe non ſe forſe dal profondo alla generazion degli arbori: e i frutti di tali arbori, o ſono neſſuni, per la freddura, o ſono ſconvenevoli, e non maturi: ed imperciò le piante non ſi dimeſticano in cotal terra. Ma quella che per troppo caldo è ſecca, ſopra tutte l'altre, è peggiore, imperciocch' ell' è abbandonata, e privata nel profondo, e nella corteccia dell'umido: ed imperciò queſta cotal terra ſi chiama eremo, imperciocchè eſſa è tornata in ſolitudine, e non produce coſa alcuna, per l'ardore, o vero arſura, e ſalſuggine del ſabbione, ſe

non

non ſe forſe erbe molto minute, e ſecche, generate per alcun poco di vapore d' alcun temperato tempo. Perlaqualcoſa l' ottimo agricoltore Palladio, dice, che quella è la peggiore generazion di terra, la quale è inſiememente ſecca, e ſpeſſa, e magra, e fredda.

Del medicamento del campo, acciocchè ſia da lavorare.

CAP. XVII.

EGli è coſa manifeſta, ch' e' ſono alcuni campi in ſe ſterili, e infruttuoſi, per freddezza, o per umore, i quali, nel primo cultivamento, ſi medicano, e in loro poi ottime piante creſcono, e allignano, e maſſimamente biade. In cotali terre ſi dee mettere, nella fredda terra l' argilla cavata, imperocchè per l' argilla la terra fredda riceve abbondanza, imperocchè l' argilla è calda, e ſecca, ed ha proprietà maſculina. Ma la terra è fredda, e umida, imperciocchè 'l freddo induce l' umido, e quando il caldo ſecco ſi miſchia all' umido, e al freddo, ſi fa un temperamento: e allora quella terra tanto dura abbondevole, quanto ſta, che per allagamento di pioggia, non ſe ne ſcoli fuor l' argilla: e allora le piante vengono a merito, e muta la proprietade delle ſalvatiche proprietadi nelle dimeſtiche qualitadi, così nella quantità de' frutti, come nella qualità. E ſe la terra è ſecca, e amara, giammai non riceve medicamento, imperciocchè ciò, che in tal terra ſi può mettere, ſi converte in arſura, ed in ſalſuggine, e ſecchezza. Perlaqualcoſa nelle favole de' Poeti ſi narra, che la terra gridò a Giove, lamentandoſi dello 'ncendio di Fetonte, e non del gelicidio di Saturno, ſappiendo, che la malizia, la quale avvien per lo freddo, ſi può temperare, ma non l' arſura,

ra, che avviene per la ſecchezza della ſalſuggine. E ſimigliantemente ſe la terra è poco abbondevole per umore, alcun temperamento riceve, imperciocchè ſi cava con foſſati, per traverſo, a' quali, prima ſcende il ſoperchio umore, e poi ſcola, e va fuori del campo, e allora riceve temperamento. Per la qual coſa tutte le foſſe de' campi farai dirivare, e diſcendere a una foſſa maggiore, e più china, o ver baſſa, per gli aramenti attraverſo fatti, e foſſe, acciocchè, per la più chinata, e baſſa, il campo ſi mondifichi dal ſoperchio umore, per quel modo, per lo quale eziandio li mùtamenti, e i votamenti curano i corpi degli animali dall' umore ſolamente, e non dalla qualità infermati. Perchè, sì come queſta è doppia cagion d' infermità nel corpo dell' animale, cioè, o per qualità, o per umore inferma, così eziandio è nel campo. Ed imperciò, quando la terra è ſterile ſolamente, perchè 'l freddo vince, ſtudj il villano di ſpargervi argilla, la qual muta, e altera cotal terra. Ma ſe per umore avviene la ſua ſterilità, o ver per poca abbondanza, ſtudj di ridurla al cultivamento, per votamento del ſuperfluo umore, per lo modo delle foſſe detto di ſopra. Ma la terra, ch' è già così abbandonata, e privata, e riarſa, è terra ſanza ſperanza, tutto sì come il corpo dell' animale morto è incenerato. Adunque, per queſto modo, il ſativo campo è aitato al dimeſticamento delle piante, e maſſimamente nel cultivamento delle biade, perchè delle vigne ſi dirà di dietro, quando del campo conſito tratteremo. Ed imperciò in cotali non ottimi campi, i quali hanno meſtiero di molto, e continuo medicamento, diligentemente ſon da oſſervar li tempi del cultivamento, e del ſeminare. Nelle terre fredde ſi convien ſeminar primaticcio, nel primo tempo dell' Autunno, acciocchè la pianta abbia ricevuto alcuna fortezza, anzi che 'l freddo venga: im-

imperciocchè ſe troppo debole perverrà alla freddura del Verno, mortificheraſſi nel ghiacciare, e non fruttificherà: e queſto maſſimamente è in quel campo, il quale eziandio è ſecco col freddo. Ed imperciò ſe allora non ſarà per tempo, cioè primaticciamente ſeminato, non avrà forza contra 'l Verno la magra, e tenera pianta. Ma nel caldo campo, e graſſo, ſi dee indugiar la ſementa quanto ſi può, innanzi il freddo del Verno: imperciocchè ſe in tal campo ſi ſemineràprimaticciamente, abbonderà cotal ſementa in erba. E quando tutto il ſuſtanziale umido avrà poſto nell' erba, non avrà nel tempo della Primavera onde produca i ſemi ſerotini, imperocchè la ſua ſementa non riceve nel freddo del Verno alcun nocimento, perocchè 'l ſeme è meſſo in campo caldo, e graſſo, ed in cotal maniera non può ricever leſion dal freddo del Verno: anzi maggiormente la pianta piccola è ingraſſata, e tenuta dal freddo del Verno, che non abbondi. E allora, ſopravvegnente il caldo della Primavera, formerà di ſe molti ſemi, e producerà frutti in grandiſſima abbondanza. E ſimigliantemente è da conſiderare ne' molti freddi, e umidi campi, i quali ſon poſti intorno a marine, e molte paludi, imperciocchè queſti cotali non ſi convengono ſeminare nell' Autunno, imperocchè troppo ſi bagnano di freddo umore, e la farina de' ſemi ſi dilava, e periſce, sì che nella Primavera diventano vani, e non fruttificano: ma ſeminati nella Primavera hanno molto umido abbondante, e vaporoſo, così per lo terreno, e natura del campo, come eziandio per gli luoghi dappreſſo. E quando il calor del Sole ſarà creſciuto, toſto creſcono, e fruttificano, e 'l ſegno di ciò è, che noi veggiamo fruttificare ottimamente cotali campi nella ſecchezza de' tempi, la quale impediſce gli altri campi: imperciocchè la ſecchezza del tempo, congiunta al troppo

umore del campo, genera temperamento, e rende abbondanza di frutti. Perlaqualcoſa ancora diciamo, che cotali campi diventano abbondanti per ſeminazion di fava, o di lino, ſe alcuna volta foſſono ſterili: imperciocchè cotali coſe, divelte dalle radici, temperano la ſua ſuperflua umidità. Perlaqualcoſa lo ſtudio del cultivamento ſia intorno a così fatti campi, acciocchè per li raccolti, e alzati argini s' impediſca l' abbondevol ritornamento dell' acque, acciocchè non cuopra la corteccia della terra, e per li foſſati nelle ſtremità, e termini de' campi aperti, mettano fuori, e ſcolino quella umidità, che già vi fia diſcorſa, o per piova venuta. Ma la terra, la quale è divenuta diſerta, e ſterile, per lunga arſura, e ſecchezza in neſſun modo, ſecondo che è detto, curar ſi puote, imperocchè la ſua radezza non ritien l' umido delle piove, e la ſecchezza conſuma il letame, che vi ſi mette, e la innata amaritudine impediſce, e diſturba il nutrimento de' ſemi, e delle piante: e ſpeſſe volte troviamo ſopra così fatta ſalſuggine, una certa corteccia di terra lieve, e graſſa, la qual per allagamento di mare vi fu poſta, e menata: o che forſe quivi, per lunga putrefazione d' erbe, è generata. Imperciocchè i fiumi, che corrono in mare, tirano con loro moltitudine di terra, la quale radono, e lievano dalle buone terre, la quale, quando ſarà giunta al mare, per innondazione, è gittata ſopra la ſalſuggine della riva: e mentre che queſto avviene, continuamente per lungo tempo, cotal corteccia di terra è abbondevole in quei frutti, che non ficcano nel profondo le lor radici. Ma le piante, che ficcano le lor radici in profondo, non può già nutrire, ed imperciò cotal terreno mena grande abbondanza di biade, ma in eſſo, o neſſuno arbore naſce, o ſe alcuni vi naſcono, molto piccoli ſono. E il ſegno di queſto è, che noi veggiamo

mo i mari, i quali due volte il dì naturalmente cre-ſcono, e ſcemano, allato alle rive, aver così fatti campi: ma i mari, che ſtanno fermi, allato a' ſuo' liti ſono ſterili.

Della cultura del campo montuoſo, e vallicoſo.

CAP. XVIII.

I Campi, i quali ſon nelle pendici de' monti ſituati, ſpeſſe fiate ſoſtengono ſecchezza, e magrezza, imperocchè 'l graſſo, il quale è in loro, diſcorre alle valli, imperciò le valli ſono graſſiſſime, e le pendici de' monti ſono aride: perlaqualcoſa le piante non ſi dimeſticano bene in eſſi, per cultivamento. Onde cota' luoghi comandano i cultivatori, che ſi ſolchino per traverſo, acciocchè ne' ſolchi ſtia ritenuta la graſſezza, la quale diſcorrerà con ruina, ſe il ſolco diſcenderà diritto. Perlaqualcoſa ſi fanno ancora ritenitoi, o vero ciſali, per traverſo, dinanzi al campo, acciocchè la terra non iſcorra giù, poichè ſarà arata. Ma certi con più ſottile ingegno ſeminano queſta cotal terra non arata, ma dura, e poi, ch' è ſeminata la terra, la rimboccano ſopra i ſemi, o con l' aratro, o con la zappa, o con altro ſtrumento, e non l' arano, ſe non una fiata, e non tritano in eſſa le gran zolle, imperciocchè ſe ſpeſſo con l' aratro ſi rompeſſe, e tritaſſe, andrebbe tuttavia, e ſcorrerebbe tutta alla valle, con la piova, la quale diſcende con impeto della ſceſa, o vero pendìo del monte, e perirebbe quel, ch' è ſeminato. Adunque in cotal campo dee eſſere il ſeme ſottile, e non buono, sì per difetto del cultivamento, e sì per la 'mpoſſibilità di ritener la graſſezza, e l' umore, per li quali i ſemi naſcono, e mettono. Ed imperciò ancora il letame non ſi pone

in monti ſotto terra, ma di ſopra ſi pone, acciocchè la terra moſſa nelle parti d' entro, per l' umore, ed impeto, non diſcenda nella valle. Nè ſi ſparge ancora il letame ugualmente nel lato del monte per tutto, ma più ad alto ſi ſparge più del letame, dove più dell' umore ſi dilava, e ſecondo che la china è maggiore, o minore, così ſi pone più, o meno letame: imperciocchè le parti di ſotto, per lo diſcendimento degli umori, divengono graſſe, ma quelle di ſopra ſi privano della graſſezza per dilavamento. Ma quando ſi pon più letame, ove più dell' umor ſi dilava, e meno nel luogo, al quale più di letame, per allagamento di piova, ſi traporta, ſi fa una certa agguaglianza di temperamento. Più convenevoli frutti ſon quegli de' monti, che que' delle valli, imperocchè il ripercotimento del Sole è maggiore al monte, e l' umor temperato obbediſce più toſto alla digeſtione, ed eſſi luoghi del monte ſon vaporoſi, il qual vapore aiuta il maturante caldo. Adunque per queſte coſe è da conſiderare, che qualunque piante hanno i frutti aromatici, e caldi, e ſecchi, queſte cotali più è convenevole di piantare, e ſeminar ne' monti per la ſecchezza, e caldezza del luogo. Ma qualunque piante hanno i frutti ſodi, e umidi, e più convenevol di porle col ſeme nelle valli, che ne' monti: perlaqualcoſa i vini, e le coſe odorifere ſon migliori ne' monti: e nell' univerſità, e generazion delle biade la vena meglio creſce, e fruttifica ne' monti, che 'l grano, o la ſegale. Ma il grano, l' orzo, e la ſegale, meglio naſcono, e fruttificano nelle valli, per la ſodezza de' lor granelli. Ed è da ſapere, che nel campo della valle, è di neceſſità, che ſi faccia un gran foſſato, nel mezzo della valle, e molti altri piccoli, che ad eſſo diſcendano, per li quali l' impeto dell' acqua eſca, e corra fuori, acciocchè i torrenti, che vengono del

mon-

monte non cuoprano, e ſommergano i ſemi, che ſon nella valle gittati. Sì che cultivato il campo, in cotal maniera, mette ne' ſemi, e nelle radici dimeſtico nutrimento, e però allora la pianta diventa dimeſtica, quando ſi tempera il ſativo campo, ſecondamente, ch' è detto. Ed imperciò concioſſiecoſachè eſſa terra ſia ventre, e madre delle vegetabili coſe, ſi conviene, che eſſi ſemi ridotti a cultivamento, mutino, ſecondo il campo, le loro diſpoſizioni, imperciocchè digeſtiſce il cibo, e fallo collerico, flemmatico, o ſanguigno, e poi per le diſpoſizion del cibo ſi muta il corpo, e la ſuſtanzia delle piante. Imperciocchè, sì come per arte del Medico il ventre acquiſta laudabili diſpoſizioni, e allora converte il cibo, e 'l córpo a laudabili diſpoſizioni, così il ſavio coltivatore muta il campo a laudabili diſpoſizioni, per cultivamento: il quale, laudabilmente diſpoſto, ancora le piante acquiſtano diſpoſizioni laudabili. E ſimigliantemente una medeſima operazione è intra 'l parto, e la matrice, e intra 'l campo, e la pianta: imperciocchè, benchè lo ſperma maſculino ſia operatore, il quale, ſi come artefice muove, e forma il parto, nondimeno, perchè 'l ſangue meſtruo è tratto in nutrimento del parto, in molte coſe ſeguita la diſpoſizion della madre, e della matrice: ma ne' campi, e nelle piante, queſto è più, che nella matrice, e nel parto: imperciocchè nelle piante propriamente non è il maſchio, e la femmina, ma queſte virtudi ſon permiſchiate in quel medeſimo. Perlaqualcoſa la diſpoſizion della terra è tutta quella, la quale muta la pianta, o alla diſpoſizion dimeſtica, o alla ſalvatica.

Del cultivamento del campo novale.

CAP. XIX.

IL campo, che dagli antichi ſavj ſi chiama novale, è di due maniere. L'uno è quello primamente ridotto al cultivamento: e l'altro è quello, al quale è biſogno di reddire a ſuo cultivamento, interpoſtivi certi ripoſi. Sì come quel campo, il quale ſeminato due anni, ripoſa nel terzo, o vero nel quarto, o vero nel quinto, o nel ſeſto, o nel ſettimo: imperciocchè infino a queſto ſolamente avemo trovato, che diverſificano i ripoſi de' campi. Ed il novale, il quale, ſeminato un anno, ſi vuol ripoſare più anni, per lo certo è reo, e non riſponde al cultivamento, nè a volontà della fatica del coltivatore. Ma lo ſtudio, che s' ha nel campo novale, il quale allora prima è ridotto al cultivamento, è lo ſterpamento de' ſalvatichi ſterpi, le radici de' quali ſe non ſi ſterpano tutte, ſugano l' umor del campo, e non laſciano eſſer nutriti i ſemi, nè debitamente vivere, e appigliare. Perlaqualcoſa ancora ſi comanda, che il campo non ſi ſemini di diverſi ſemi, acciocchè l' uno non riarda, o vero diſecchi l' altro, attraendo il nutrimento: e, ſterpati gli ſterpi, ſi ſemina il campo. E primamente, per cagione della non cavata, e tratta virtude della terra, la quale contraſſe, e acquiſtò, per lunga putrefazione in eſſa, di diverſi cibi, e ſterpi, e abbondante lungamente, o ſanza letame, o vero con poco letame. E dopo queſto convien, che gli ſi dia il letame, s' egli ne dee ſtare abbondevole, e, ſe non è graſſiſſimo, gli convien fare alcuna interpoſizione, ſpezialmente quando le ſeminate piante, con la ſuſtanzia dell' erba, o della paglia ſi mietono, o con le radici ſi divelgono: imperciocchè tratta la graſſezza, e

la

la virtù del campo, è di neceſſità, che 'l nudo campo s' eſponga al Sole il terzo, o 'l quarto anno: per lo calore, e lume del quale riceva virtù di germinare, ſicom' egli ebbe nella prima ſementa: imperciocchè lo ſpirito vivifico della pianta, quando s' atrae per li ſemi, e per le piante, la terra rimane abbandonata dall' umore, e ſpirito vivifico: e, ripoſata, per determinato tempo, ſi riduce a campo da capo, sì come la virtù della concezione ſi rivoca, e riduce al ventre, per ripoſo, intra l' un parto, e l' altro. Onde è da ſapere, che alcun campo ritorna più toſto, che l' altro, ſecondo che 'l campo ſi truova più, e meno abbondevole, e caldo, e umido, e graſſo, e poroſo, e ſottile. Queſto dimoſtra il ſuo nome medeſimo, imperciocchè novale è quello, il qual ritorna alla virtù prima, rinovata per ripoſanza. Onde l' opere di tutti i naturali teſtimoniano queſte coſe. Imperciocchè quelle coſe, le quali ſi fanno con fatica, e con tutta virtude, e ſforzo, ſe non prendono riſtoro di ripoſo, che vi s' interponga, ſi diſſolvono, e corrompono. Adunque qualunque campi, continuate le ſemente, fruttificano, continuamente ricevono dal Cielo, e dall' umore, rinnovamento de' lor principj, da' quali, riſtorati, ſempre poſſono pullulare, e mettere, e perciò continuamente ſi ſeminano. Ma qualunque campo non ſolamente è di continuo umor bagnato, ma eziandio coperto di quello, per la maggior parte dell' anno, cioè nel Verno, e nella Primavera, quando i ſemi deono pullulare, e nell' Autunno, quando è da far la ſementa, è coperto di troppo umor freddo, e groſſo. Queſto cotal campo, dagli Egizj, i quali primieramente diſtinſono i campi, è chiamato *ſubcenens*, *aut cenulentus*, e quel cotale non è novale, ned è ſativo, imperocchè nella State, quando ſi ſecca nella parte di fuori, cioè nella corteccia, ſi fende

de il loto, che è di ſopra, di gran fenditure, per l'acqua fredda, e groſſa, che l'aveva coperto nella parte di ſopra del ſuo loto: e queſto impediſce il pullular delle buone piante. E ſe alcune ancora ne naſcono in tal campo, rimangono ſalvatiche, imperocchè divengono amare in ſapore per la groſſezza, e freddezza, e crudità dell' umore. E ancora ſaranno private di ſemi, e di frutti, per lo difetto del ſottile umido, dal quale s' accagionano i ſemi, e i frutti: e anche perchè 'l tempo della State non è atto a pullulamento de' frutti, ma a maturamento, e ſeccamento: ed imperciò di queſto cotal campo, dicono gli agricoltori, che è da abbandonarlo, imperocchè neuna pianta può eſſer mutata in lui da ſalvatichezza a conveniente proprietà di pianta dimeſtica. Ancora diſſono gli antichi cultivatori, ch' è un' altro campo, che ſi chiama uliginoſo, del qual ragionando, diſſono, che non ſi poteva ridurre a cultivamento. E queſta è l' uligine ſecca, la quale continuamente tien ſecchezza, ed è ſecchità polveroſa: e queſto è quello, il quale ha natura d' eremo. Ed imperciò, concioſſiecoſacchè e' non habbia le parti ſode, e continue nella corteccia, non radicherà in eſſo, nè fiorirà, o vero fruttificherà alcuna perfetta pianta: imperocchè la pianta richiede luogo di ſalda, e ſoda continuità, nel quale ſi radichi, e fioriſca, e meni frutto, imperciocchè nella uliginoſa tutta la parte di ſopra è poro, e quel ch' è nel fondo di ſottile umore, evapora fuori, e non ſi ritiene alcuna coſa nella parte di ſopra, la quale ripercoſſa ſi rivolga indietro, e ſtia ferma, e la pianta perfettamente ſi formi di quella: ed imperciò, perchè tal campo non riceve la pianta, non ſi può queſte coſe dirizzare, per aramenti, o per foſſe, acciocchè in eſſo ſi faccia alcun dimeſticamento di piante, ed imperciò ſi giudichi d' eſſere da abbandonare

e

e ridurlo in peſcine, e laghi. E le coſe, le quali ſon dette dinanzi della terra uliginoſa, ſono ſentenzia di Frate Alberto. Ma altri dicono, che la terra uliginoſa è quella, nella quale ſempre ha umiditade, la quale non ſi può rimuovere, dicendo, che l' uligine è umor naturale della terra, che mai da quella non ſi diparte, ſiccome accidente inſeparabile, e da non poterſene rimuovere, ed in queſta opinion par che ſia Palladio, il qual dice, ch' ogni grano nella uliginoſa terra, dopo le tre ſeminature, ſi muta in generazion di ſegale: imperciocchè cotale traſmutazione, per ſoperchio d' umidità, innanzi, che per ſuperchio di ſecchità, procede. E imperò convenevolmente pare a dire, che l' uligine è duplicità, cioè ſecca, e umida, e catuna è vizioſa. Della prima intende Alberto, della ſeconda inteſe Palladio.

Del tempo, e modo d' arare, e di ſterpare le male erbe.

CAP. XX.

I Campi graſſi, e ſecchi, ne' luoghi aridi, del meſe di Gennajo, e di Febbrajo ſi poſſon rompere, e arare: ma ne' luoghi temperati, e umidi, del meſe di Marzo, e d' Aprile, cioè quando la ſuperflua umidità è conſunta, e la terra è già pervenuta ad agguaglianza intra l' umidità, e la ſecchezza. Di quel medeſimo meſe d' Aprile, e di Maggio i graſſi campi, i quali lungamente tengono l' acqua, ancora ſi fendono, quando avranno meſſe tutte l' erbe, e i loro ſemi non ſieno ancor fermati, e per maturità indurati. I ſecchi, de' quali primieramente dicemmo, ſi poſſono la ſeconda volta arare del meſe di Giugno, e di Luglio. La ſeconda volta s' arano i campi umidi, i qua-

li dicemmo, che del meſe di Marzo, o d'Aprile, o vero di Maggio, ſi dovevano rompere, o vero fendere del meſe d'Agoſto, e i ſecchi la terza volta. Del meſe di Settembre s'arerà la terza volta il graſſo campo, e quello, il quale avrà per uſo di tener l'umore, avvegnachè nell'umido anno ſi poſſa terzare innanzi. Ed in queſto tempo il campo umido piano, e ſottile, o ver magro, ſi ſemina, e ara. E i magri clivi, cioè campi poſti a pendìo, o ver monticelli, ſono da arare, e ſeminar nel tempo preſente. Ancora i buoi ſi giungono meglio al collo, che non fanno al capo, i quali nel volgere rattenga il bifolco, e ſoſpinga, e muova il giogo, acciocchè i lor colli ſi prendano alcuna lena compiuto il ſolco. E non dee eſſere il ſolco nell'arature, ſecondo che dice Palladio, più lungo di cxx. piedi: ma ſecondo l'uſanza de' cultivatori di Lombardia, e di Romagna, ſi diſtende il ſolco fino a cc. piedi, e più oltre: e la cretoſa terra ſi dee arare più profondamente, che la ſoluta. E ancora è da oſſervare, e guardare, che intra i ſolchi non ſi laſci terra, che non ſia moſſa, e lavorata, perocchè le zolle tutte ſi deono con martelli, o zappe, diſſipare, e rompere. E cognoſcerai in queſto modo ſe ſia moſſa tutta la terra, ſe attraverſo per li ſolchi metterai una pertica, la qual coſa fatta, ſpeſſe volte ſommoverà i bifolchi da queſta nigligenza. Ancora è da oſſervare, che 'l campo fangoſo non ſia arato, o quello il quale ſpeſſe volte, dopo lunga ſecchità, è bagnato da piove leggieri, imperocchè la terra, la qual ſi lavora, quando è fangoſa, nel cominciamento, ſi dice, che per tutto l'anno non ſi può lavorare: e quella la quale è leggiermente bagnata di ſopra, e di ſotto è ſecca, ſe s'arerà allora, ſi dice, che diverrà per tre anni ſterile. Ed imperò il campo mezzanamente bagnato, in modo, che non ſia lotoſo, nè a-

ri-

rido, ſi dee fendere, e rompere: e ſe il campo è molle, ſi ſolchi in traverſo per li lati: la qual forma è da ſervare allora, che riceve il ſeme. E ſe vorrai aprire i campi non lavorati, conſidererai ſe il campo è umido, o ſecco, o s'egli è veſtito di felci, o di gramigna, o di ſpine, o vero bronchi. Se ſarà umido, ſi dee aſciugar con condotti di foſſe da ogni parte: ma, quali ſieno le foſſe aperte, ad ognuno è noto. Le cieche ſi fanno in queſto modo, cioè. Che primieramente ſi fanno i ſolchi per lo campo attraverſo, d'altezza di tre piedi, poi s'empiono di pietre infino al mezzo, o vero di ghiaja, e di ſopra s'agguaglia con la terra. Ma i capi delle foſſe richieggono una foſſa aperta, alla quale a china diſcorrano, ed in cotal maniera l'umor ſene trarrà fuori, e gli ſpazii de' campi non periranno. E ſe non s'aveſſe pietre cuopraſi di ſermenti, o vero di ſtrame, o di certe verghe: e queſte coſe acconciamente ſi fanno del meſe di Maggio, e anche ne gli altri meſi, ſecondo la qualità dell'umidità, la quale è conſunta nella terra. E ſe 'l campo è boſcoſo, sì ſi dee cultivare, ſterpati gli arbori prima, o vero diradatogli: e s'egli è pietroſo, ſi potrà purgare, e guernire, raccolta, per molte parti, la moltitudine delle pietre. Il giunco, la gramigna, e la felce, ſi vincono con l'arare ſpeſſo. E dopo l'arazion del campo, ov'è la felce, ſeminerai fave, o lupini: e ſe poſcia vi naſcerà felce, taglierala, ivi a poco tempo, con la falce. Del meſe di Luglio, o dinanzi a' dì caniculari, eſtirperemo la felce, e la carice, quando il Sole ſarà nel ſegno del Cancro, e la Luna ſarà ſeſta, poſta nel ſegno di Capricorno. I Greci dicono la gramigna, la quale è divelta con le radici, che non ritorna.

Della ſementa in comune.

CAP. XXI.

DElla natura, e virtù de' ſemi già è detto peraddietro: ma quì è da attendere, come il ſeme contien due coſe, l' una delle quali è la virtù formativa, la quale ha dal Cielo col caldo, e con lo ſpirito, i quali ſtrumentalmente ſervono alla virtù formativa, il caldo digerendo, e dividendo, e ſottigliando, e lo ſpirito portando, e menando la virtù. La ſeconda coſa, che ha in ſe il ſeme, è la ſuſtanzia formale, la qual miſchiatovi l' umido, riceve la formazione, e figurazion nella pianta, e nelle ſue membra. Adunque è da attendere in ogni ſeminazione, che il ſeme ſi ſparga, e ſemini, quando dal Cielo ha maggiore ajutorio: e queſto è allora, ch' egli è ajutato dal caldo, e dall' umido, e dal vivifico lume del Sole, e della Luna inſiememente: perciocchè la Luna, perchè alla terra è proſſimana, regge, e governa tutte le coſe della terra, e ajuta a pullulare, e a mettere, perocch' ella muove per lo temperato lume del Sole, il quale alquanto in eſſa è temperato: ma nel Sole è congiunto col ſecco, e perciò è alquanto aduſtivo, o vero diſeccativo dell' umido ſeme. Perlaqualcoſa coloro, che ſaviamente cultivano gli orti, alcuna fiata fanno molta ombra alle piante tenere, e a' novelli ſemi, incontro all' ardor del Sole: ma nel lume della Luna è il lume del Sole medeſimo congiunto al freddo temperato, e all' umido, acciocchè dal lume del Sole abbia il caldo movente, e riceva per lo temperato freddo, temperamento, e rimuovaſi per l' umido la ſua ſecchezza. Adunque acceſo nella Luna il primo lume, quando eſſa è temperatamente calda, e umida, ſono da ſpargere i ſemi, imperciocchè più convenevolmen-

mente allora è ajutata la lor virtù dalla Luna, per le ragioni indotte. Moverà adunque allora il ſuo calore la virtù formativa, e lo ſpirito ajutato dal temperato caldo della Luna, e anche dall' umido della Luna è ajutata la materia formale, la quale ſi dee formare. E non è meſtiere d' attendere ad altre Stelle, imperciocchè la virtù di quelle ſi comunica al lume del Sole, e della Luna, per appiccamento, o vero congiunzion della Luna a quelle, la qual s' appicca, o vero congiugne a tutti i loro ragguardi, o vero aſpetti, in ciaſcun meſe, per l' appreſſamento, e dilungamento da eſſe: e però dagli antichi ſavj è chiamata la Luna, reina della celeſtial milizia, e la lampana di vetro di Diana. E la ragion del primo nome è queſta: imperciocchè eſſendo a noi proſſimana, infonde, e dà influenza ſopra i corpi di ſotto, più ch' altra celeſtial virtude. E appiccandoſi, cioè congiugnendoſi, in iſpazio d' un meſe, ciaſcun meſe compie, e fa col preſtato lume quello, che l' altre compiono, e fanno in iſpazio di molti anni. Perlaqualcoſa dice il Filoſofo, che la Luna fa in un meſe quello, che 'l Sole fa in un' anno, cioè il Verno, e la State, la Primavera, e l' Autunno, perocchè dal primo avvenimento, infino all' ammezzar del ſuo lume, è calda, e umida, come la Primavera: e dall' ammezzamento del ſuo lume, infino alla pienezza, è calda, e ſecca, come la State: e dalla plenitudine, infino all' ammezzamento ſecondo, è fredda, e ſecca, come l' Autunno: e dal ſecondo ammezzamento, infino al ſuo mancamento, è fredda, e umida di corrotto, e vecchio umore flemmatico, come 'l Verno. Perlaqual coſa ſe ſi farà la ſementa nel tempo, nel quale è calda, e ſecca, ſeccheraſſi il ſuſtanziale umido de' ſemi, il qual ſi dee formar negli organi, o vero membri della pianta, e non ſi producerà la pianta a perfe-

fezione. Ma ſe in quel tempo ſi ſeminerà, nel quale è fredda, e ſecca, il caldo de' ſemi non ſi moverà, nè l'umido ſarà ajutato: ed imperciò non ſarà convenevole la ſementa. E ſe nel tempo, ch' ella ſarà di corrotta vecchiezza, e ſarà fredda, e umida, per la ventura i ſemi s' infracideranno, e l' utilità del ſeme non andrà innanzi, nè allignerà: ma nella prima acceſſione tutte le coſe ſono ajutate, e utilmente vanno innanzi, ed imperciò è detta la lampana del vetro di Diana, acceſa dalla luce fredda: perchè i Poeti favoloſamente dicono, che Diana è la Dea dell' aere, il quale aere è ſpiritalmente ne' corpi delle coſe animate. E la lampana di queſto ſpirito è il corpo della Luna, il quale la ricevuta luce temperata dal Sole, formatamente ſpande, e gli ſpiriti delle coſe animate, e muove quegli, acciocchè moſſi ricevano, e ſoſtengano le virtudi alle naturali operazioni, le quali ſe il Sole, per ſe moveſſe, diſſolverebbe, per la ſua troppa diſtemperanza, e ſecchezza: ed imperciò il freddo della Luna ottimamente ſerve a ciò, imperciocchè egli contien di fuori, ed entra dentro temperatamente, e muove gli ſpiriti alle naturali operazioni, e non gli laſcia ancora diſſolvere per evaporazione, che 'l temperato freddo, circondante, ſpreme di fuori, e ritorce, o ver ripiega gli ſpiriti, acciocchè ſi confortino nella parte d' entro: e queſto maſſimamente è nelle piante, le quali non fanno ſe non naturale operazione, e inſenſibile, perchè i ſenſi più ſi confortano di fuori, e le naturali coſe ſono più vivaci nelle parti d' entro. Adunque è da attendere, che nell' aſcenſion della Luna ſi ſemini, per queſte ragioni: e queſto ſi dee intendere, quando i luoghi, e l'aere ſien temperati: imperciocchè ſe amendue, o l'uno di loro ſono di ſuperchio caldi, e ſecchi, ſarebbe più utile la ſementa nell' ultima età della Luna, la quale è fredda, e umida,

im-

imperciocchè allora tempererebbe la troppa caldezza, e ſecchezza del luogo, e dell' aere. Ancora quando il luogo, e l' aere, o l' uno di lor due, foſſono freddi, e umidi di ſoperchio, ſarebbe più utile la ſementa nella ſeconda età della Luna, la quale è calda, e ſecca, imperciocchè allora tempererebbe più la troppa freddezza, e umidità del luogo, o vero dell' aere, sì come di ſopra ſi pruova, ſotto la rubrica di quelle coſe, le quali ſi convengono alla pianta, ſecondo i principj della generazione: e quel medeſimo è da intendere nelle ſemplici qualitadi. E convienſi conſiderare la quarta parte del baſſo cerchio, nel quale ſi muovono i vivificanti lumi. Concioſſiecoſachè nel baſſo cerchio ſia la generazione, e corruzion delle coſe, che vivono: e non perciò in tutte le parti è cagione di generazione: ma più toſto è nella quarta parte, la quale è dall' Ariete nel Cancro. Adunque ogni ſementa è perfetta innanzi, che 'l Sole entri nell' Ariete: imperciocchè allora non trovando i ſemi nelle ſue matrici, ma nella matrice della terra, gli trarrà fuori, e gli moverà col vivifico lume. E ſe le ſemente dell' Autunno radicate, allora ſi moveranno nella debita quantità della lor ſuſtanzia, moveranſi ancora i fiori, e la formazion de' ſemi. Ma le ſemente della Primavera, giacenti ancora nella matrice della terra, pulluleranno allora, e ajutate da temperato Sole, fioriranno, e germineranno innanzi il tempo ſecco della State. E non è biſogno, che i venti molto ſieno oſſervati, imperocchè il vento, che ſi chiama Auſtro, muove, e diſpone la terra, e fa pullular le piante. Impertanto quello, che ſi chiama Aquilone, quando non è di mortificante freddo, contiene il ſeme, acciocchè vaporando non ſi diſſolva. Ma molto è da prender guardia, che 'l campo non ſi ſemini inſiememente di diverſo ſeme, perocchè alcuna volta incontra,

tra, che l'uno ſeme attrae a ſe più, che un' altro, e allora l'uno arroſtiſce l'altro: e alcuna volta, per la contraria azione, l'uno, e l'altro ſeme è impedito a germinare. E noi vediamo, che la pianta poſta allato all'elleboro, o vero alla ſcamonea, trae a ſe le ſue proprietadi: ed il loglio, poſto allato al frumento, lo 'ncende, e riarde. Similmente fa il nocciuolo alla vite, e il cavolo: e così avviene di molti altri. Così ancora ſenza dubbio la diverſità del ſeme alcuna volta corrompe il ſottile umido, che è nel campo, per le contrarie virtudi, sì che non ben ſi dirizza al dimeſtico frutto: sì come eziandio la diverſità de' ſemi degli animali, quando l'uno ſi congiugne con la femmina d'un' altra ſpezie, corrompe l'uno, e l'altro, sì che nè l'uno, nè l'altro fa prò alla generazione: perlaqualcoſa è da guardarſi nelle più coſe da tali diverſitadi. Son ben certi ſemi, che per eſperienza ſi truova, che inſieme non ſi dannificano, ma ſeminati inſieme allignano, e fruttificano, e rendono abbondanza, sì come quando in convenevol tempo ſi ſeminano nel lavorato terreno i ſemi degli atrebici, degli ſpinaci, de' finocchi, delle lattughe, de' prezzemoli, e della ſantoreggia, e della bietola, e de' cavoli, de' quali prima ſi divelgono, e colgono gli atrebici, e ſecondariamente gli ſpinaci, e i cavoli, acciocchè tutti, o parte d'eſſi, ſi trapiantino. E così i cavoli, come tutte l'altre erbe, che quivi rimangono, ſi diradano, ſe fuſſero troppo ſpeſſe, e ſi ſarchiano, e ſi colgono l'una dopo l'altra, rimanendovene certe di ciaſcuna generazione per ſeme. Ancora convenevolmente ſi ſeminano inſieme il frumento, e la ſpelda, e 'l miglio, e 'l panìco, e i fagiuoli, e ſimilmente l'orzo, e 'l frumento. Ancor ſe fuor di miſura ſi gittano i ſemi nel campo, diventano magri, ed inutili. Ma ſe ſi ſeminerà il campo ſecondo la pro-

por-

porzion dell'umido cibale, che in esso è, in tal maniera, che le radici si possan confortare, e dilatare, allora la pianta, che si lieva su sarà forte, e renderà il frutto, che esso campo richiede, per la fatica del suo cultivamento. Adunque la natural ragione, e la sperienza del cultivamento, persuade, e muove, che queste cose sieno, con diligenzia, da essere attese. Convienssi ancora attendere, che per la ventura quel seme, che è gittato alla terra, non sia corrotto. Ed imperciò comanda Palladio, che 'l seme, che si getta nel campo, non sia di più d' un' anno vecchio, imperciocchè se son vecchi di più d' un' anno, son troppo secchi, e la virtù formativa del proprio radicale umore, tolta dal suo suggetto, o vero privata, diventa vana: ed imperciò cotali semi rade volte fanno utilitade. Ancora il grano, e gli altri semi spezialmenre eleggeremo convenevoli in quella regione, la qual cultiviamo, e gli altri sì proverremo: imperciocchè (*) le nobili generazioni de' giovani arbucelli, e delle biade, si deono seminare, e mettere nelle terre, e non si dee mettere tutta la speranza nelle novelle generazioni de' semi, innanzi lo sperimento. E nota, che i semi ne' luoghi umidi tralignano, più tosto, che ne' secchi. Ancora dagli antichi Greci si comanda, che i legumi si seminino nella secca terra, ma la fava solamente nell' umida. E avvegnachè ne' temperati campi sia da seminare, impertanto se la secchezza sarà lunga, gli seminati semi, non meno ne' campi, che ne' granai si serveranno.

Ancora se la necessità costrigne, che della salsa terra alcuna cosa si speri, sarà da seminare, e piantare, o vero inarborare, dopo l'Autunno, acciocchè la sua

(*) *le nobili generazioni de' giovani arbucelli, e delle biade sperimentate nelle tue terre si deono seminare*

malizia ſi lavi, e purghi per le piove del Verno. Ancora ſe vi pianteremo arbucelli, vi ſi dee metter ſotto alquanta terra dolce, o alquanta rena di fiume. E ne' luoghi uliginoſi, e ſottili, e freddi, o vero oſcuri, del meſe di Settembre, intorno all' equinoziale, quando il tempo è fermo, e chiaro, acconciamente ſi ſemina il grano, e gli altri ſemi, i quali ſi feminino innanzi al Verno, acciocchè le loro radici s' appicchino, e germinino innanzi al Verno. Ma ne' luoghi ſecchi, e graſſi, o ver ne' luoghi diſpoſti, e apparecchiati al Sole ſi feminino dopo i detti tempi, purchè in nulla maniera s' indugino inſino al gelicidio del Verno. Ancora ſi fanno ſemenzai, ne' quali ſi creſcono, e nutriſcono così ſemi, come arbucelli, acciocchè quando ſaranno creſciuti ſi traſpongano. E queſto cotal ſemenzajo deſidera tal terreno, e in tal maniera apparecchiato, come di ſotto nel proſſimo trattato è ſcritto. Ma ſecondamente, che ſcrive Varro, di quelle coſe, le quali ſon nate nel ſemenzajo, ſe i luoghi ſaranno molto freddi, quelle, che ſon di molle, o vero tenera natura ſi convengono coprire ne' tempi della brina con foglie, e altro ſtrame: e ſe ſaranno ſtate piove è da vedere, che da niuna parte l' acqua vi dimori, perciocchè, per cagion del gielo, l' acqua è un veleno alle radici tenere ſotto la terra, e agli arbucelli di ſopra la terra, acciocchè in un tempo non egualmente creſcano: perciocchè le radici nell' Autunno, o nel Verno più ſi nutrican ſotto terra, perchè ſopra terra ſon cerchiati d' aer più freddo. Adunque le ſalvatiche piante, alle quali il ſeminatore non ſarà andato, nè cultivatole, così ne 'nſegnano: imperciocchè prima le radici ſogliono naſcere, e non procedono più innanzi, ſe non quando viene il Sole. La cagione, o vero ragione delle radici è doppia, imperciocchè certi arbori ſono, che naturalmente produco-

no

no molte più radici, che gli altri, e ancora, perchè una terra dà più agevolmente via alle radici, che un' altra: e ſe il ſemenzajo ſarà inarborato d' arbucelli, le vette, o vero cime degli arbucelli, che ſono per natura più molli, come l' ulivo, e 'l fico, ſono da chiudere intra due tavolette, legate dalla dritta, e dalla ſiniſtra parte. Ancora ſcrive Cato, che la terra de' ſemenzai dee eſſer tale, quale deſiderano i ſemi, o vero gli arbucelli ſeminati in eſſo. Anche dice, che i piantoncelli non deono avanzare, ſe non quattro dita di ſopra la terra, e che le vette, o vero cime ſi deono ugnere di bovina.

Della piantagione, e modo di piantare, e della elezion delle piante.

CAP. XXII.

EGli è da ſapere, che certi arbori ſono, i quali fanno frutto, il cui ſeme è richiuſo nella carne del lor frutto: altri ſono, che non menano frutto alcuno, ne' quali ſi truovi alcune ſemenze, di che ſi poſſa generar ſimigliante pianta. Quelli, che fanno frutto, e ſeme, alcuni il fanno piccolo, e debole, e alcuni il fanno groſſo aſſai, e potente, racchiuſo in duro nocciolo. E quegli li quali fanno il ſeme piccolo, e debile, hanno virtù generativa, così nel ſeme, come ne' rami diffuſa: ed imperciò ſi poſſon piantare, e ſeminare, e naſcere dell' uno, e dell' altro, avvegnadio, che 'l piantare, o vero il ſeminare di cotal ſeme, ſia più pericoloſo, e alcuna volta ſia di troppa lunga ſperanza, e di quello naſca ancora non dimeſtica, ma ſalvatica pianta. Ma il piantar de' rami più toſto, e più agevolmente s' appiglia, e alligna, e naſcene pianta dimeſtica, e non ſalvatica, ſe cotal ramo

ſarà levato dalla dimeſtica, e non ſalvatica pianta: ed in queſta generazione ſon le viti, e i melagrani, e i cotogni, e i fichi, e molti altri. E quelle che fanno il ſeme forte, hanno generativa virtude, raccolta maſſimamente in eſſo ſeme, ed imperciò dallo ſteſſo ſeme meglio naſcono, e allignano, che da' rami. E di queſta generazione ſon la noce, la caſtagna, la peſca, la mandorla, le ghiandi, e ſimiglianti. Ma gli arbori, che non fanno frutto alcuno, hanno per neceſſità diffuſa virtude di generar ne' rami, e ne' polloni, o vero rampolli, e nelle lor gemme, concioſſiecoſachè la natura non deputaſſe ad eſſi ſpezial luogo, dove il loro ſperma, o vero ſeme raccoglieſſono: ed imperciò delli detti rami, o vero delle piante con le radici, divelte dalla radice della madre, o ver ſanza eſſe, ottimamente ſi pigliano: e maſſimamente quelle, le quali hanno i pori aperti, o le midolle late, per le quali agevolmente il nutrimento trapaſſi. E ſe deſideri di piantare per ſemi, o vero per piante diradicate, e d' altronde divelte, o vero de' rami, conſidera molto bene ſe il luogo, nel quale intendi di piantare, ſia alle 'nſidie, o vero agli andamenti delle beſtie diſpoſto, o chiuſo, e difeſo dal nocimento della lor roſura; e s' egli è diſpoſto alle 'nſidie delle beſtie, è meglio quello, ch' è in alcuno luogo chiuſo, libero non per tanto dall' ombre: la terra del qual luogo ſia ſoluta, dolce, e alquanto letaminata, e ottimamente con le marre cavata, e maſſimamente la nuova levata di ſotto in ſopra. Tutti i ſemi, e rami, e piante, due piedi di lungi, od uno, nel ſemenzajo ſi piantino: cioè. Se i ſemi ſon forti, come quegli del noce, del mandorlo, e di ſimiglianti, ſingularmente: ma ſe ſono deboli, sì come il ſeme della vite, del melagrano, della palma, del pino, e de' ſimiglianti, tre, o quattro ſe ne giungano inſieme, e pongano, acciocchè

chè la debile virtù dell' uno ſia ajutata per l' ajuto dell' altro. E poi per continuo, e ſpeſſo cavamento ſi diſſipino, e diradichino l' erbe, che vi naſcono, e non vi ſe ne ſemini alcune dimeſtiche. Facciaſi ancora innaffiamento nel tempo del gran caldo, quando dal Ciel non piove niente. L' acqua, con che s' innaffia non ſia fredda mortificante, come quella, che di preſente è attinta de' pozzi: ma deeſi torre quella de' paludi, e delle piſcine, o delle corrotte foſſe, o ſia di pozzi, o di fonti, purchè poichè ſarà tratta, ſia in alcun luogo poſta, e 'l Sole l' abbia tepificata, e corrotta: alla qual varrà molto, ſe vi metterai un poco di letame, e quella ſpeſſamente muovi, ed ingraſſi. E quando le ſommità delle dette piante avranno ſcampata la 'ngiuria della roſura delle beſtie, per due, o tre anni paſſati, ſi deono traſporre con tutte le radici alle foſſe, cioè nel luogo dove hai diſpoſto, che poi continuamente ſtieno. Allato alle quali ficca un palo, e guerniſcilo di ſpine, ſe ti parrà, che biſogno ſia. Ma ſe il luogo è chiuſo, ed è ſicuro dalle ingiurie delle beſtie, incontanente i ſemi, i rami, o vero le piante, poni nel luogo, nel quale continuo doverranno ſtare, e dà loro quello ajuto, il quale di ſopra prediſſi in quelle coſe, che nel ſemenzajo ſon da nutrire. Ma gli ſpazii intra gli arbori, o vero viti, ſi ſervano, ſecondo la grandezza degli arbori, e ſecondo la provata uſanza delle terre, e ſpezialmente, ſecondo, che ſi dirà in ſuo luogo. Di ciaſcuna coſa, che ſi dee piantare faccianſi le foſſe larghe, e profonde, ſecondo la grandezza della pianta, e delle radici, purchè nell' arida terra, o in quella, ch' è poſta a pendìo, o vero a chino, più profondamente ſi piantino, e nell' umida, o vero baſſa ſi piantino men profonde: e nella mezzana mezzanamente ſi ficchino: e ſe la terra è troppo cretoſa, ſi metta in

quel-

quella molto prima, ſottigliato, e trito letame, e ſabbione: e s' ell' è troppo ſabbionoſa vi ſi metta il letame con la creta in tal maniera, che nel magro terreno ſi metta più letame, che nel graſſo: e 'l letame, che vi ſi mette non ſia di porco, ma degli altri animali, e ben maturo. E quando la pianta dimeſtica, o vero ſalvatica, ſi traſpone, la parte volta al Meriggio ſi ſegni con ſegnale roſſo, o in altro modo, acciocchè traſpoſta ſia volta, o incontra poſta a' medeſimi cardini del Cielo, a' quali dinanzi era ſtata. E, quando metti la pianta dentro alla foſſa, taglierai delle radici tutto quello, che troverrai magagnato. Ed è da oſſervare, e guardare, che la terra nella qual ſi pianta non ſia troppo molle, perchè ſconciamente s' adatta alle radici: ma quella, ch' è troppo ſecca, per la ſua troppa ſecchezza conſuma la naturale umidità delle radici della pianta. Ma quella, che tiene il mezzo intra l'uno, e l' altro, ſia polverizzabile, o vero diſſolubile, acciocchè convenevolmente s' adatti alle radici, o vero a' rami piantati, ſanza radice, e mezzanamente ſi calchi co' piedi. E ſe la neceſſità ti coſtrignerà di piantar nel troppo ſodo terreno, duro, o vero molle, sì ſi dee prendere d' altri luoghi, e mettere nella foſſa, inſino al coprimento di tutte le radici, ed infin quaſi al riempimento della foſſa, ſe di quella avrai abbondanza. E i predetti piantamenti ſi facciano del meſe d' Ottobre, o di Novembre ne' luoghi aridi, e montuoſi, e caldi, acciocchè la troppa ſecchezza ſi temperi intorno alla pianta, per l' umidità del Verno. Ma ne' luoghi umidi, e che ſieno in vallicelle, e freddi, più convenevolmente ſi piantano nel meſe di Febbrajo, e di Marzo, acciocchè la ſuperflua umidità del Verno, e del luogo non ammorti il calor naturale della debol pianta. E ne' luoghi temperati, nell' uno, e nell' altro tempo aſſai con-

convenevolmente ſi piantano, o vero, che ancora ſi traſpiantano. E queſte coſe le quali ſon dette, hanno luogo propriamente in quelle coſe, le quali con le radici ſi piantano. Ma i ſemi, che ſi pongono, ſi deon ficcar ſotto terra nel meſe di Gennajo, non piu adentro, che quattro dita, acciocchè 'l ſeme ingroſſato, e gonfiato, del meſe proſſimo di Febbrajo, incontanente, che ſentirà primamente il caldo del Sole, e della Primavera, la corteccia s' apra, e la novella pianta metta, e pulluli. E ſe il luogo è caldo, e ſecco, piu convenevolmente ſi pongono d' Ottobre, o ver di Novembre. E i rami, che ſenza radice ſi piantano, del meſe di Marzo ſi ficcano, e pongono, allor che ſaranno tagliati dall' arbore: concioſſiecoſachè 'l verde ſugo ſia allora ſparto nella corteccia: lo piantamento de' quali, aſſai acconciamente ſi potrà fare ancor del meſe d' Ottobre, dopo l' umido Autunno, concioſſiecoſachè l' umore, e 'l vivifico ſpirito della pianta, non ancora ſia fuggito alle radici: imperocchè ſe allora, che nel tempo del gran freddo, fuggente alle calde interiora della terra lo natural calore dell' arbore, e traente con eſſo ſeco l' umore, e lo ſpirito della pianta, i rami, o i tralci, che ſi deon piantare ſi ricidano dalla madre, poichè ſaranno piantati, debolmente creſceranno, e alligneranno. Dice ancora Alberto nel libro *de proprietatibus rerum*, che nel piantar degli arbori, ſi dee conſiderar l' età della Luna. E dice, che in tutto il nuovo Lunare, infino alla Luna piena, non è da far piantamento, imperocchè ſe ſi fa in quel tempo, non bene alligna, producerà i frutti verminoſi, e non durabili. Ma l' argomento contro a ciò è quello, che 'l medeſimo di ſopra dice proſſimamente, nel trattato del ſeminare in comune, ove dice. Che allora è da gittare il ſeme, quando ha maggiore ajuto dal Cielo: il quale

aju-

ajuto è nel creſcimento della Luna, imperciocchè allora e ajutato il ſeme dal vivifico lume del Sole, e della Luna inſiememente. Ancora il ramo, il qual ſi pianta non ſi dee lacerare, nè dirompere in nullo modo. E quella parte, dalla qual ſi ſpera radice, non ſi ſottoponga ad alcuna ingiuria: e queſto maſſimamente ſi dee oſſervare in quelle, le quali hanno i pori ampi, e rada compoſizion di legno, o ver gran midolle, sì come il ſalcio, e la vite, e ſimiglianti. Ma in quelle piante, le quali hanno ſodo, e ſpeſſo legno, sì come il boſſo, e la ſavina, e ſimiglianti, forſe farà prò, ſe la parte di ſotto del ramo ſi fenderà, e nell' apertura ſi metterà una pietruzza, acciocchè per la lunghezza de' pori della pianta, l' umor terreſtre, più agevolmente entrante, nutriſca la pianta, e la faccia andare innanzi: ed il capo di ſotto, che ſi dee ficcare in terra, ſi tagli con taglienti ferri, e non con tagliatura ritonda, ma lunga per traverſo, o vero ſchiantato, o ſquarciato dall' arbore, ſi pianti: imperciocchè in cotal maniera i pori, per li quali riceve il nutrimento avrà più aperti. Ancora in ogni piantamento, che dopo 'l Verno, ne' luoghi caldi, e ſecchi, ſi dee fare, penſo, che ſia utile, ſe la foſſa ripiena di terra, miſchiata, con un poco di maturo letame, s' innaffi di ſugo, o lavatura di letame leggiermente, acciocchè non s' aſſodi la terra: e la foſſa ſi laſci un poco vota, acciocchè nel caldo tempo raccolga le piove, le quali temperino la ſua ſuperflua ſecchezza. Ma in quegli piantamenti, che innanzi al Verno ſi fanno, ſarà meglio raccor la terra, intorno alle piante, e quella fortemente coſtrignere, acciocchè la troppa umidità, la quale impediſce la digeſtion dell' umore, non ſi raccolga alle piante. Ancora i rami, che ſi deon piantare, ſieno innanzi di due anni, che d' uno, tratte le viti, e certi altri li quali ſolamen-

mente sì deono esser d'un' anno: ed elegansi tali, che sieno allegri, e fugosi, risplendenti, e occhiuti di molte gemme. E solamente sieno ridotti ad una materia: ed in molti si taglia acconciamente la vetta di sopra, e si lasciano in lunghezza determinata, sì come nel salcio, nella vite, nell' ulivo, e nell' olmo, a cui piace, ed in certi altri simiglianti a questi.

Dello innestamento, per lo quale le piante sono mutate alle dispozion dimestiche.

CAP. XXIII.

LO innestamento si fa in molti modi: ma quello, che massimamente vale, acciocchè per esso la rozza dispozion delle salvatiche piante si muti in dimestica dispozione, e convenevole all' uso, è questo, cioè. Che delle simiglianti piante si faccia innestamento in simiglianti, secondo il genere, e non secondo la spezie, sì come di pero in pero, e di melo in melo, e così d' altre. E però se le diverse piante per generazione s' innestano in diverse, il nutrimento di così fatte piante alterato, e mutato ad altra dispozione, appena nutrirrà bene, e forse corromperà la pianta innestata, per la ragione, la qual dissi della corruzion de' semi degli animali, e de' campi, quando diverse generazion di semi si mescolano. Ed è da sapere, che intra tutte le cose animate le piante hanno più simiglianza insieme. E benchè infra gli arbori abbia differenzia, impertanto il legno d' una spezie d' arbore non è molto strano, nè differente dal legno della spezie d' un' altro. E questo avviene, imperciocchè la forma formale delle piante, intra le cose animate, è piu attuffata, e inframmessa nella materia, e quasi niente, o poco sopra essa è levata:

per la qual coſa eziandio la ſua vita è occulta. Avviene adunque per queſta cagione, che 'l nutrimento d' un' arbore ha la prima digeſtione ſufficiente, acciocchè nutriſca l' altra, e aggiunta la ſeconda digeſtione, per cagion dell' altra, converte il ſugo in ſapore, e figura di frutto, ſecondo, che alla ſeconda ſi conviene. Ed imperciò ancora, quando le piante s' inneſtano in quelle, che ſono diſſimiglianti ad eſſe, allignano e fruttificano. E l' ottimo inneſtamento è, ſecondo che diſſi, quando ſimigliante, quanto far ſi può, in ſimigliante s' inneſti, e ſpezialmente in tronco, o in tutti i rami tagliati, sì come ſpeſſe volte ho provato. Ancora dice Varro, che lo 'nneſtamento è migliore nel dimeſtico arbore, che nel ſalvatico, imperciocchè migliori frutti produce. Ancora è migliore ſe ſi fa giù da baſſo nel pedale, che in alto ne' rami, imperocchè miglior diventa il mutamento nel tutto, che nella parte. Ed imperciocchè ogni inneſtamento è per ficcamento d' una in altra pianta, e per forte legamento, in tal maniera, che la inframmeſſa, o vero inneſtata, ſparga quaſi le vene in quella, alla quale s' inneſta; avviene, che quella, la cui mollezza è tanta, che più toſto ſi contrita, e ſchiaccia, e lacera, che ſi poſſa ficcare, ed inſieme legare, non ſi poſſa in alcuna pianta inneſtare. Ed imperciò l' erbe, e i camangiari, che hanno gli ſtipiti, o vero gambi, molli, e teneri, e ancora i troppo teneri polloncelli, o vero rampolli, mentre che ſono in tal diſpoſizione, in neſſuna pianta ſi poſſono inneſtare. E ancora, imperciocchè così fatte piante d' erbe tenere, creſcono ciaſcuno anno, e s' infracidano nel pedale, e ne' rami, non ſi poſſono inneſtare, imperocchè quella, che s' inneſta non toſto s' appiglia, e radica in quella, alla quale s' inneſta: ma è biſogno, che, in proceſſo di tempo, ſi fortifichi, e ſi continui inſieme con quella, in

che

che è inneſtata. Adunque queſta è la cagione, perchè la pianta tenera, non ſi può inneſtare, nè in tenera, nè in dura, nè in ſimile, nè in diſſimile. Ancora non s' inneſta convenevolmente in quella, la quale è molto dura, imperciocchè la molto dura, non molto agevolmente riceve a ſe le vene radicali, per la ſecchezza, è malagevolezza del duro perforamento: ed imperciò tali inneſtamenti ſpeſſe volte non bene allignano. Ma coloro, che inneſtano deono eleggere piccoli rami, e freſchi, ne' quali ſia molto ſugo, e poca durezza, la qual poſſa ſoſtenere il legamento inſieme, e che agevolmente ſia dal natural caldo aperta: imperciocchè queſti cotali rami, quando s' inneſtano, toſto s' aprono in verſo quella pianta, nella qual s' inneſtano, e mettono in quella le radicali vene, per le quali meglio ſugano il nutrimento, che non farebbono dalla terra. Ed imperciò allora s' appiglia meglio la pianta, che ſe foſſe fitta dentro alla terra. E queſto è la cagion dello inneſtamento, fuori di quello, che di ſopra è detto nel preſente libro, dove ſi dice di quelle coſe, le quali fanno alla generazione, e al creſcimento delle piante. Ancora i polloncelli, o vero rampolli, che s' inneſtano, debbono eſſere ſterili, imperciocchè quegli, che fanno frutto, pongono, e mettono tanto nel frutto, che non agevolmente poſſon venire al debito creſcimento. E ancora quegli, che di nuovo ſon nati, per le predette ragioni, ſi deon torre. Ancora quegli, che ſono occhiuti di molte, e groſſe gemme, e ſpeſſe, imperocchè dove ſarà la moltitudine delle gemme, groſſe e ſpeſſe, ivi fia l' abbondanza della generativa virtude, la qual conſiſte maſſimamente nell' umore, o ver ſugo digeſto, e ſpeſſo, e ottimamente inſieme miſchiato, e adunato nelle gemme. Anche deono eſſer tagliati dalla parte orientale dell' arbore, imperocche in quella,

più che in altra parte, è caldezza, e temperata umidità, per lo illuſtramento del temperato caldo del Sole, le quali ſon cagion di vita in tutti gli animanti: ma ben perciò allignano quegli, che dall' altra parte ſi prendono. Ed è biſogno di ſapere, che molti ſono i modi dello 'nneſtare, i quali ottimamente s' appigliano, e mutano la pianta di ſalvatica in dimeſtica. E il primo è, che i rami di quell' arbore, il quale intendi dimeſticare, ſi taglino tutti per lo traverſo, oltre la metà del midollo, e leghinſi incontanente a modo, che ſi ſoglion legar le ferite, o ver piaghe, ed ivi ſi metta dattorno cera, o vero loto, alla difenſion della piova, e del nocimento di fuori: e acciocchè non ſi poſſan rompere, o le lor piaghe aprirſi, per dimenamento di venti, ſi deon guernire di convenevoli pertiche. E incontanente, ſaldata la piaga, la parte di ſopra producerà frutto emendato in ſapore per cagione della digeſtion del ſugo fatta nel nodo: e propriamente queſto inneſtamento ſi chiama tagliatura, o vero tagliare, il quale non muta la pianta in altra ſpezie, o vero generazione, ma falla di ſalvatica in dimeſtica traſmutare. Il ſecondo modo è, che un medeſimo arbore ſi tagli nel tronco, o ver pedale, e preſo il ramo di ſopra, nel ſuo troncon ſi rinneſti; perocchè allora, appigliandoſi la pianta inneſtata, produce frutto d' altra generazione in ſapore, ed in quantità, ed in figura, che prima non produceva: e queſto modo fece tutta la diverſità, che è tra le mele, le pere, e tutti gli altri frutti: imperocchè tanta è la forza del modo, e della converſione, e ravvolgimento de' pori, che prima ſalivano, che il ſugo ritenuto per li nodi, e per li pori digeſtiſcono ad altra forma di pianta, la qual forma ſi moſtra nella quantità, e nel ſapore de' frutti. Il terzo modo è nella vite, ed in certe altre piante trovato, le qua-

quali creſcono per la midolla: cioè, che una gemma d' una vite ſi taglia con tagliatura, infino alla midolla profonda, e ritorta, e da ciaſcuna parte attraverſo, altrettanto della gemma d' un altra vite ſi prende, ed in luogo dell' altra ſi pone, e faſſi la legatura, come negli altri neſti: e allora s' appiglia, e fruttifica, e forſe che ſi farebbe anche negli altri arbori: ma nella vite è coſa provata. Il quarto modo d' inneſtare è quello, per lo quale il ramo d' un arbore s' inneſta in un' altro arbore, e alligna, e fruttifica in eſſo, per lo modo, che più volte è detto; e queſto modo regolarmente, quando ſarà de' più ſimiglianti ſarà migliore, e più tolto s' appiglierà: e propriamente ſi fa in quegli arbori, i quali hanno diritti i pori: e per le tuniche del legno, prendono il nutrimento dalla radice. Ma queſto modo, e 'l ſecondo ſimigliantemente, ſi ſuddivide in più modi. Il primo, o ver l' uno modo è quello, per lo quale il rampollo, che ſi dee inneſtare, ſi mette tra la corteccia, e 'l legno della nuova madre. Il ſecondo è quando il rampollo ſi ficca nel ſecco legno. Il terzo è quello, che ſi fa a modo d' impiaſtro. Il quarto è quello, che ſi chiama a bucciuoli. Il quinto è quello, che ſi fa nella pertica verde dell' amedano, o nel ſalcio pertugiato. Ora è a vedere tutti per ordine. Il primo modo, per lo quale il rampollo ſi mette intra la corteccia, e 'l legno, ſi fa così. Cioè, che il tronco in luogo ſplendido, e bello, e ſugoſo ſi ricida, con ſega tagliente, e ſi puliſca dalla parte di ſopra, con la faccia della corteccia, e poi ſi leghi con vinco di ſalcio, o d' olmo. E quivi, tra la corteccia, e 'l legno, ſi metta per due, o tre dita, un conio di ferro, o vero d' oſſo, che digradi infino al taglio, dall' una parte piano, e dall' altra quaſi ritondo, e ciò ſi faccia con conſiderazione, e riguardo, sì che non ſi fenda la faſcia

ſcia della corteccia. Ed in quel luogo, cavatone il conio, incontanente ſi ficchi la vetta, o vero rampollo, tagliato dall' una parte di ſotto, ſalva la midolla, e la corteccia dall' altra parte, levatane la pellicina, o ver bucciolina di fuori, in tal maniera, che al troncone, o ver pedale s' accoſti la tagliatura del rampollo, il quale ſopraſtia al pedale quattro, o ſei, per infino a otto, dita. E ordineremo per la qualità del pedale, o due, o tre, o più rampolli, e laſceremo ſpazio di quattro dita, o di più, infra loro, e convenevolmente porremo il loto di ſopra, e acconceremvi, e legheremvi, una pezza, e queſto modo ottimamente alligna: ma non ſi può far ſe non del meſe di Marzo, o vero d' Aprile, concioſſiecoſachè allora ſi può il legno dalla corteccia legiermente partire: nè ancora ſi può fare, ſe non in groſſo pedale, o in mezzano, ed in quegli arbori, i quali hanno groſſa corteccia, e graſſa: sì come è il fico, il pero, il melo, il caſtagno, e ſimiglianti. E anche così fatto inneſtamento alligna, e s' apprende maſſimamente allato alla terra: e ancora in ciaſcuna parte del pedale, e de' groſſi rami, aſſai convenevolmente s' appiglia. Ma per lo meno due anni ha biſogno d' ajuto di pertiche, per l' impeto de' venti. Il ſecondo modo, il qual ſi fa nel feſſo troncone, o vero pedale, ſi dee fare in queſta maniera, cioè. Che ſi ſeghi il troncone, o vero pedale, e puliſcaſi di ſopra, al modo predetto, e poi ſi fenda in quella parte, la quale è più ſugoſa, e che in quel luogo paja aver la corteccia piana, e convenevole all' agguaglianza del rampollo: la qual coſa maſſimamente troverrai colà, dov' è maggiore ſpazio intra la corteccia, e la midolla, per l' abbondanza del nutrimento, che corſe, e andò a quella parte. Ma ſe innanzi, che fendi il tronco legherai lo ſtipite tre dita

preſ-

preſſo alla ſommità del pedale, difenderalo da troppa lunga feſſura, poi appreſſo formerai nel rampollo il conio due dita, o poco meno lungo, tagliato di ſotto da ciaſcuna parte, ſalva la midolla, e aperta la feſſura con alcun conio: e de' labbri della feſſura tolta via ogni lanuggine, ſe vi foſſe, con la punta d' un piccolo coltello aguto, ficcheravi entro il rampollo in tal maniera, che la corteccia s' agguagli alla corteccia dalla parte di fuori, e 'l legno al legno dalla parte di dentro: acciocchè 'l ſugo, intra le cortecce, e i legni poſſa più liberamente trapaſſare: e ancora la tagliatura del rampollo, ottimamente al tronco della nuova madre s' accolti. E poi, tolto via il conio, acciocchè per ſe ſteſſo il rampollo, meſſo nel tronco, ſpontaneamente ſi coſtringa, ſi dee por ſopra le feſſure, e cortecce, che ſi deono congiugnere, alquanto della corteccia del medeſimo arbore, o di panno lino incerato, e ſtrettamente con un vinco ſi leghi. E poi, meſſa prima ſottiliſſima polvere nella fenditura di ſopra, convenevolmente ſopra il pedale, e legatura ſi diſponga la creta, molto ſerrata, e ſtretta, con un poco di rena, e di bovina, ſecondo che dice Cato, o vero con cera, a difenſion del caldo, del vento, e della piova, e faſciſi con pezza. Ed io l' ho più di mille volte provato, e ſempre ho trovato, che baſta ſolo la creta ben calcata, e ſtretta, ſanza ſterco bovino, e rena, o cera, e polvere. Nella fenditura ancora queſte coſe faranno prò, acciocchè 'l vapore che ſale dalla radice al nutrire il nuovo rampollo, uſcendone fuori, non gli ſia negato, e tolto. Ed è da notare, che così fatta operazione, e atto ſi varii, ſecondo la diverſità della groſſezza, e ſottigliezza dello ſtipite, che ſi dee inneſtare, e del tagliare del conio del rampollo: Imperciocchè, o il pedale, che ſi dee inneſtare è molto più groſſo, che 'l rampollo, o egli

è

è poco più groſſo, o niente più. Se 'l pedale è molto più groſſo, puoſſi fendere in due modi: l' uno modo è, che dall' una parte ſolamente, infino al midollo, con convenevole ſcarpello a ciò, ſi fenda, e quivi ſolamente ſi metta ſolo un rampollo. L' altro modo è, che dall' una parte all' altra del pedale, la fenditura trapaſſi, e quivi due rampolli, cioè uno da ciaſcuna parte ſi ponga, o un ſolamente, ſecondo che piacerà, dall' una parte, rimanente l' altra vota. E ſe 'l pedale è un poco più groſſo, che 'l rampollo, di neceſſità, ſi fende per mezzo, e ſolamente riceve un rampollo. Ma dovunque ſolamente un rampollo ſi dee porre, sì ſi dee il ſuo conio formare in tal maniera, che la tagliatura, fatta da ciaſcuna parte, rimanga la terza parte con convenevol corteccia. Ma nella quarta parte, la qual dee ſtare infra 'l pedale, niente di corteccia ſi vegga, nè altra coſa, la quale abbia latitudine: o vero, che un poco ve ne rimanga, ſecondo quel modo, nel quale meglio il rampollo, così nella corteccia, come nel legno del pedale di fuori, e d' entro s' agguagli. Ma dove due rampolli ſi deon porre, ſi dee far la tagliatura del conio dalle due parti, infino preſſo alla midolla, la quale a poco a poco acceda, e vada alla midolla, e al taglio: dall' altre due parti ſia quaſi d' una medeſima latitudine, sì che la parte un poco più lata, permanendo con tutta la corteccia, con la corteccia della madre, di fuori ſi ragguagli. Ma la parte più ſtretta rimoſſa, e tolta via la cortecciuola di fuori, verſo la midolla del pedale, ſi diſponga d' entro. E ſe 'l pedale è uguale al rampollo, che s' inneſta, formiſi il conio in tal maniera, che dall' una, e l' altra parte ſia la corteccia, e da ciaſcuna parte s' agguagli: e poſto la corteccia, o vero pezzuola ſopra le feſſure, con vinco ſottile, e feſſo, o con cordella, con poca ſtret-

tu-

tura ſi leghi, e poi con creta, o vero con cera, e con pezza ſi faſci. E queſto modo allato alla terra, e in alto, e nelle ſommitadi ottimamente s' appiglia, e va innanzi. E tutte queſte forme, le quali ſi fanno, feſſo il pedale, ſi poſſono convenevolmente fare del meſe di Febbrajo, e di Marzo, e anche del meſe d' Aprile, ſe 'l rampollo ſarà privato d' ogni tenera parte: e faſſi meglio s' e' ſaranno colti innanzi, ch' ei mettano, e lungamente ſi ſerbino ſotterra, in luogo freddo, e ombroſo, con le cime ſcoperte fuori. E ancora lo 'nneſtare del meſe di Gennajo, fatto con riſcaldamento di fuoco, s' appiglia, concioſſiecoſachè, col ſuo ajutorio, il ſugo, raccolto inſieme, diſcorra. Ma allora ſarà lo 'nneſtare miglior di tutti gli altri, e che meglio s' appiglierà, quando già alla corteccia ſarà entrato il verde ſugo, e quando le gemme cominciano a uſcir fuori. Ed io ancora ho fatto neſti, intorno al principio d' Agoſto, de' rampolli nati in quella State, e maturi, e aſſai convenevolmente s' appigliarono. Ma cotale inneſtamento ſi dee fare appreſſo alla terra, o un poco ſotto eſſa, acciocchè per lo raccoglimento della terra, o vero rincalzamento, la pianta inneſtata ſi difenda: alla qual farà molto prò, ſe intorno d' eſſa alcuna fiata s' innaffi, o che alquanti dì ſia con alcuna ombra difeſa, o vero, che alcuno vaſello diſtillante vi ſi ſoſpenda. E con queſto cotale ajutorio ſi potrà ancora il neſto in alto formare. Faſſi ancora, ſecondo che dice Varro, queſto inneſtamento acconciamente nell' eſtivo Solſtizio, e nel ſegno della Canicula, e maſſimamente nel fico, ſecondo che diſteſamente nel trattato dello 'nneſtarlo è ſcritto. E puoſſi ancora queſta generazione d' inneſtamento, che ſi fa nel tagliato pedale, far ſotterra, e circa la terra, o poco di ſopra, ove, ſenza dubbio, i ramicelli inneſtati s' appiccano, e creſcon meglio, che in tutti

gli altri luoghi: imperciocchè quivi il legno, e la corteccia, per beneficio della terra, che vi s' accoſta, umoroſo diventa: lo 'nneſtamento del qual luogo più ſi conviene alle picciole piante, nelle quali ſi fa inneſto. Ma ſe la pianta ſarà mezzanamente grande, ſarà più utile, e acconcia coſa inneſtarla ne' luoghi dove la corteccia ſia ſplendida, bella, e ſugoſa, che di tagliarla, o ver fenderla appreſſo la terra, per lo nocimento degli animali, e anche perchè lo frutto ſuo s' indugerebbe in molti anni. Ma è ben vero, che quanto più a baſſo ſi fa, tanto il frutto più ſi dimeſtica, ſecondamente, che di ſopra fu provato. Ma ſe ſarà arbore grande, che abbia di molti rami, niuna coſa ſia più utile, che ſegare i rami in luoghi belli, e ſplendidi, e quivi inneſtare quanti rampolli ti piacerà. Ma s' e' ſarà l' arbore vecchio intanto, che le cortecce de' rami ſien troppe vizze, e conſumate d' umore, cotale arbore, sì ſi dee laſciar tagliato, o vero ſcapezzato, inſino al ſeguente anno, e allora s' inneſtano i più allegri, e freſchi rampolli, e che ſieno nel più acconcio luogo della pianta ſituati, tagliati gli altri rami dattorno, e gittati via: i quali rampolli potranno eſſer tanti, quanti piacerà allo 'nneſtatore, imperciocchè cotale arbore ſufficientemente nutricherrà ogni numero di rampolli. E quel modo d' inneſtare, che Palladio appella impiaſtrare, ſecondo ch' egli mediſimo dice, ſi fa in queſta maniera, cioè. Che la gemma de' rami novelli, e giovani, e belli, e abbondevoli, la qual moſtri d' andare innanzi, ſanza dubbio, ſi dee ſegnare dattorno due quadrate dita, in tal maniera, che ſia ſituata nel mezzo, e ſia la corteccia levata ſottilmente con taglientiſſimo ſcarpello, in tal modo, che la gemma non riceva leſione. E ancora di quell' arbore, dove volemo inneſtare, ſi lievi ſimilmente lo 'mpiaſtro, con la gemma di luogo bel-

bello, e abbondante: e quivi allora calcato, e ſtretto con legami, ſi debbe accoſtare, e ſtrignere, ſenza leſion del germoglio, in tal miſura, che quella gemma, che s' appiaſtra, rinchiuda, e riempia il luogo della prima gemma levata. Allora con loto ſi debbe ſopr' eſſa ugnere, e imbrattare, laſciando la gemma tutta libera, e aperta. Alla qual coſa molto è utile ſe allora ſi pone una pezzuola con cera, ſopra la giuntura, e la fenditura, o fenditure delle cortecce, al modo, che di ſopra è narrato, a difenſione de' nocimenti di fuori, e a ritenimento del nutritivo ſugo, e del calor vivifico. E dopo queſto ſegherai i rami di ſopra, e gli ſterpi, acciocchè la madre, volendo nutrire i proprj rami, gli altrui figliuoli, ad eſſa, per utilità conceduti, non abbandoni, e laſci perire. E poi paſſati venti giorni, ſciolti i legami, troverrai la gemma inneſtata maravigliosamente eſſer paſſata nelle membra dell' altro arbore, nel quale è inneſtata. E queſto modo ſi dice, che ſi può far del meſe di Giugno, avvegnachè poco prima, e poco dipoi s' appigli, purchè convenevol gemma ſi prenda. E il modo, che vulgarmente ſi dice a bucciuolo, il quale, al proſſimamente detto, è molto ſimigliante, e. faſſi in queſto modo, cioè. Che un piccolo bucciuolo di groſſezza d' un dito groſſo, con la gemma in mezzo, levata da novello rampollo, ſi metta in nuovo rampollo d' una groſſezza medeſima, e che la ſua corteccia ſia in tre, o ver quattro parti feſſa, e ſpogliata, e tanto ſia incalcata alla parte di ſotto, che mezzanamente ſi congiunga allo ſtipite per iſtrettura, e la corteccia del ſoprappoſto bucciuolo non ſia feſſa, o ſia la gemma, che ſi mette, poſta ſopra 'l luogo della gemma levata, o nò: nondimeno, ſenza ajutorio d' alcuna legatura, o d' alcun' altra coſa, alligna, e s' appiglia. Ma ogni circoſtanza di ramucelli ſi dee rimuovere,

acciocchè non tolgano il nutrimento a quello, che è inneſtato. E ſe la corteccia pendente, inſino ad un mezzo dito di groſſezza, ſi tagli, darà ajutorio al neſto: o ſe ancora ſi taglierà in tal maniera, che il bucciuolo, che di ſopra ſi mette, ſottilmente s' agguagli al rimanente della corteccia del pedale; e per detta cagione ſi dee porre una pezzuola, e poi la creta ſopra la giuntura, e ſopra tutto il bucciuolo, laſciando libera, e ſcoperta la gemma: e poi, acciocchè la creta non caggia, ſi dee con pezza lina faſciare. E queſto modo d' inneſtare ſi fa del meſe di Marzo, da che la corteccia ſi divide, e parte dal legno: e ancor del meſe d' Aprile, e di Maggio, ſe i rampolli innanzi, che gemmino, colti, ſi conſervino alquanto ſotto terra, in luogo freddo, e ombroſo, acciocchè non pullulino, nè mettano. Ancora è provato nel meſe di Giugno, intorno alla fine, e ancor del meſe di Luglio, che un piccolo bucciuolo, con la gemma, levata di noviſſimo, e tenero rampollo, e meſſo ancora in uno altro noviſſimo, di quella medeſima groſſezza, o agguagliſi la gemma, o nò, ottimamente s' appiglia, ſanza alcuno ajuto di legatura, o d' altra coſa. E così queſto modo, come il proſſimo detto di ſopra, il quale è detto impiaſtrare, ha ſolamente luogo in quegli arbori, ne' quali il fugo è graſſo nella corteccia: sì come ne' fichi, negli ulivi, ne' caſtagni, ne' peri, e ſimiglianti. Puoſſi ancora, ſanza tagliamento del rampollo, che s' inneſta, levare il bucciuolo, e il dimeſtico appunto di quella grandezza, dall' una parte tagliato, mettere in quel luogo, e legatolo con filo, ſi debbe corredare al modo predetto: e quando pare, che ſia appreſo, tagliſi lo ſtipite, o ver pedale di ſopra al bucciuolo, imperciocchè la ſommità, o vero vetta, che vi ſi laſcia, più fortemente attrae il ſugo a ſaldare il bucciuolo. Ed in queſto modo ſene poſ-

ſo-

ſono in una verga, o vero rampollo molti d' una medeſima, e di diverſa ſpezie formare. Ma il modo, che ſi fa nella pertica dello amedano, o del ſalcio, ſi fa in queſto modo cioè. Fori la pertica, o vero baſtoncello verde de' detti legni, con ſottile, e aguto ſucchiello, in tal miſura, che tra l' uno, e l' altro pertugio rimanga ſpazio d' un mezzo piè, e meſſivi dentro i rampolli con la corteccia, alquanto raſchiata, o vero raſa, ſi mettano nella foſſa a giacere, co' rampolli volti in ſuſo, sì, ed in tal modo, che almanco alcuna coſa della ſommità della pertica del ſalcio, rimanga ſopra la terra. E levata quindi, paſſato l' anno, tutta la materia, e tagliata la pianta intra i rampolli, metterai in ordinata foſſa ciaſcuna pianta adorna di molte radici: alla quale per la ventura farà prò, ſe le loro feſſure ottimamente dattorno ſi turino con la creta, o vero con la cera. Affermommi alcuna perſona, che haveva provato queſto inneſtamento in palo di ſalcio verde, bucato ſolamente infino alla midolla, e diſſe, che aveva meſſo i rampolli d' ugual groſſezza, rimoſſa la corteccia, quantunque entravano nel pertuſo, acciocchè la corteccia del rampollo s' agguagliaſſe alla corteccia del palo: e che aveva turato ogni feſſura con cera, ed aveva poſto il palo a giacere quattro dita ſotto terra, in luogo acquidoſo, in tal modo, che del palo non apparve ſopra terra altro, che ſolamente i rampolli: e che ottimamente s' era appreſo: e ſegato il tronco intra i rampolli, diſſe, che gli haveva piantati ciaſcun per ſe, e ottimamente s' appreſono. Racconta ancora Columella un' altro modo d' inneſtare, e dice. Che, per infino alla midolla, l' arbore ſi fori con ſucchielli, i quali uſano i Gallici, e che la piaga, o ver pertugio vada un poco verſo la parte di ſotto, e, trattone prima ogni bruttura, vi ſi dee ſtrettamente ficcar la vite, o vero il ra-

ramo molto ſugoſo, miſurato alla miſura, e modo del pertugio, laſciando, dalla parte di fuori, una gemma, o due: e poi incontanente ſi dee il detto luogo, con diligenzia d' argilla, e di muſchio coprire. Ed in ſimil modo diſſe ancora, che le viti nell' olmo ſi potevano inneſtare. E i due modi predetti, acconciamente ſi poſſon far del meſe di Marzo, e nel principio d' Aprile, e nella fin di Febbrajo, quando il ſugo verde, e novello, diſſoluto per lo caldo dell' aere, nella corteccia ſi muove. Ancora ſcrive Varrone un' altro modo d' inneſtare eſſere ſtato al ſuo tempo trovato ne' vicini arbori, in queſta maniera. Dell' arbore onde ſi vuole aver rampollo, in quel che ſi vuole inneſtare, tiraſi un ramucello, e cacciaſi in un ramo dell' altro, tagliato, e feſſo il luogo del ramucello, che tocca dall' una parte, e dall' altra; dove entra nell' apritura ſi aſſottiglia con falce in maniera, che, dalla parte volta al Cielo, fieno le cortecce pari, e la cima del ramucello tirato ſia diritta verſo il Cielo: e il ſeguente anno, quando ſarà appigliato, ſi taglierà dall' arbore, donde fu tirato. Per le predette coſe adunque è manifeſto, che avvegnachè lo inneſtare, che ſi fa in ſimiglianti piante, ſia migliore, nondimeno in diſſimiglianti molte fiate s' apprende, e alligna, e fa maraviglie infinite, le quali ſi manifeſtano a coloro, che ſperimentar le deſiderano, e che in tali coſe s' eſercitano.

Di quali diſpoſizioni, ed in quali ſi muti la pianta ſalvatica, in dimeſtica.

CAP. XXIV.

PEr le coſe, che di ſopra ſono determinate, vedemo, e ſappiamo, che le piante ſalvatiche ſono ſpi-

ſpinoſe, e ſcabbioſe nella ſuſtanzia della corteccia, e di poche fronde, e di molti frutti, ma minori in quantità, e di più acuti, e caldi, e ſecchi ſughi: e tutte queſte coſe non dubitiamo, che avvegnano alla pianta, per cagion del ſuo nutrimento. Ed imperciò la pianta, in tutte queſte diſpoſizioni, ſi muta, per lo nutrimento, il qual mette il cultivatore nel campo, in contrarie diſpoſizioni. La ſpinoſitade avviene, per l' umido nutrimentale acceſo, il quale è coſtretto d' andare dalla midolla alla corteccia, per cagion del ſuo accendimento. E queſta cotal pianta ſi muta in dimeſtica, per abbondanza d' umido, il quale non laſcia il calor diventare acuto, ma rompelo, e non laſcia ragunare il terreſtre, ma bagnalo, e fallo correre ne' pori della pianta. E ſimigliantemente l' abbondanza di quel medeſimo umido diſcorre in maggior diviſion di foglie: e queſto ancora fa, che i frutti delle dimeſtiche ſien maggiori. Ed imperciocchè l' umore delle ſalvatiche è poco, e ſottile, per lo piccolo nutrimento di quelle, ſarà l' umore delle dimeſtiche ſpeſſo, e viſcoſo, e penderà a flemmacitade per la ſua abbondanza, e per lo miſchiamento del letame dato, e conceduto ad eſſe. Ma l' umore di piccola quantitade, e ſottile, agevolmente ſi ſpande dal caldo, e divideſi in molte parti: ed imperciò ſono molti in numero i frutti de gli arbori ſalvatichi, e non ſono mica verminoſi, ma interi, e ſaldi, e che negli arbori lungamente perſeverano: imperocchè 'l ſottile, e poco umore non di leggier ſi corrompe, e nè chiude il poro della vegetazione, per lo quale fuga dall' arbore, maſſimamente quando in quel medeſimo umido ſia, sì come nel proprio ſubbietto acuto caldo. Ma l' abbondante umor viſcoſo, ſpeſſo, e umido, ſcorre per gran parti in una, e non è d' agevol diviſione, imperocchè 'l ſuo calore è pigro, e non acu-

acuto: ed imperciò naſcono di quello gran frutti, e non tanti in numero, quanti ſi fanno del poco, ſottile, e acuto calore: e 'l ſuo tiepido, o vero pigro calore, laſcia chiudere il ſuo poro, per lo quale ſuga dall' arbore, sì che molti di così fatti frutti caggiono eziandio innanzi, che ſien maturi, e agevolmente inverminano. E i nodi de' neſti maſſimamente ſon quella coſa, la quale ammenda, e digeſtiſce il ſugo nelle dimeſtiche piante. I quali nodi tengono l' umido nelle loro tortuoſitadi, e pori traſverſali, infinattanto, che ſi maturi, e pervenga a ſoave ſapore, e cotale è il loro mutamento, per inneſtamento di dimeſtichi arbori. Ma quelle piante, che ſon della generazion delle biade, e de' camangiari, ſi dimeſticano ſolo per cultivamento, e cibo, in ciò, che le loro ſuſtanzie diventan maggiori, e più molli, o vero morbide, e i loro ſapori, e umori diventano meno acuti, per la cagion di ſopra narrata. E la ſottilità della corteccia, e la pianezza ancora, la quale è nelle piante dimeſtiche, ſenza dubbio avviene, per la bontà, e abbondanza del nutrimento.

De' luoghi utili, e diſutili alla generazion delle piante.

CAP XXV.

LA pianta, nella ſua generazione, abbiſogna di due coſe: l' una delle quali è la materia di che ſi fa, e l' altra è il luogo della ſua generazione, come padre, o generatore. Impedimentiſce alcuna volta la ſalſuggine la materia, imperocchè diſecca l' umido radical delle piante: e la ragione, o vero eſemplo è queſto, cioè. Che le terre ſalſe miſchiate inſieme, o vero ſeminate di ſale, diventano ſterili, e i luoghi coperti di perpetue nevi, al tutto non ſi confanno alla generazion

zion delle piante: imperocchè avemo, per esperimento provato, o vero trovato, che la neve è remotissima da temperamento, per lo freddo del ghiaccio, lo quale è mortificativo. Ma convienssi sapere, che se alcun luogo, in se temperato, sia il Verno di nevi spesse coperto, riceverà abbondanza per tre ragioni; l' una delle quali è, che la forza della terra evaporante spessamente si ritorce, e rivolge alla terra, per la copertura della neve. La seconda ragione è, che la caldezza repressa, o vero bagnata dalla neve, che spira ad essa, dona alla generazion convenevole nutrimento umido, il quale a poco a poco, e per vicende distillante alle parti della terra di sopra, infonde, e manda giù continuamente vigore al nascimento delle piante. La terza ragione è, perchè la neve, per la sua freddura, la qual circonda il luogo, contiene, e strigne il vigor de' principj generanti la pianta, acciocchè non isvapori: e contiene la faccia, o vero corteccia della terra, acciocchè non mandi fuori i vapori generati nelle interiora della terra: i quali ragunati alla corteccia, o vero faccia della terra, entrano nelle radici delle piante, e porgono loro nutrimento, e generazion di materia, la quale entra nel mescolamento delle piante. E secondochè noi dicemmo, che luogo di perpetual freddo, per nevosità, non è convenevole alla generazion delle piante, così in quel medesimo modo, ne' luoghi salsi, e secchi, non molto appare la generazion delle piante, per lo rimovimento de' luoghi da temperamento. Onde questi luoghi, i quali hanno molta salsuggine, son di molta secchezza, e per lo conseguente di molta freddura, imperciocchè 'l caldo complessionale non si fortifica, nè si ritiene, se non nel temperato umido. E se alcuna volta in cota' luoghi è altro calore, si è ardente, e consumante: e cotale caldo non rimane, ma ne svapora fuori adusto

freddo, e mortificante quelle coſe, che forſe dovevan naſcere. Ed il ſegnale di queſta terra è ch' ella ſcema, e rannicchia per la ſecchezza, e per la freddura, imperocchè ſi dilunga dal caldo, e dall' umido, i quali rilievano, e fanno creſcere i luoghi, e levare in alto. Perlaqualcoſa la terra dolce, la quale abbonda nel caldo diſſolvente, e nell' umido vaporante, ſpeſſamente ſi lieva in colli, ed in monti, e la terra di molta ſalſuggine s' abbaſſa giuſo. Ma ne' luoghi caldi, per la convenenza alla materia delle piante, e al luogo, le piante, bene, e acconciamente nate, allignano. Ed in cota' luoghi l' acqua è dolce, ſottile, e ben digeſta, imperocchè dal calore di cotal luogo, e dal profondo della terra, ſi tira, e meſcolaſi bene, e digeſtiſce dal caldo del luogo terminante: onde la decozion dell' umido ſi cagiona dal caldo, che non molto arroſtiſca, e riarda. Ed in cota' luoghi abbonda il caldo per due cagioni. L' una delle quali è che il calor del luogo ritiene il caldo: e la ſeconda è 'l calor del Sole, il quale, per alcuna rinverberazione ſi multiplica ſopra quel luogo: e il calor del luogo è sì come ſtrumentale: ma il calor del Sole è sì come terminante, e formale, e quaſi vivificante: ed imperciò continuamente ſi forma l' umido nelle piante. Ancora l' aere è miſchiato all' umido di cota' luoghi, il quale ajuta a queſto, cioè, che l' umido, ſpirando ſu, eſca fuori, in figura di pianta. Ma i monti, perciocchè ſono concavi, e vaporoſi, attraggono gli umori dalle loro concavitadi, e a queſto ajuta la molta caldezza de' razzi del Sole, e delle Stelle, e la molta riverberazione nella coſtiera del monte, e maſſimamente nelle ſalite, perciocchè ad eſſi ſi fa riverberamento da ciaſcuna parte della terra: e perciò in loro s' avaccia la decozion dell' umido, maſſimamente nel lato volto al caldo del Sole, cioè intorno al Meriggio. Perlaqual-

coſa

coſa molte piante, e bene ricotte, allignano ſpezialmente ne' monti, imperocchè l' umido attratto alla corteccia del monte, per la figura della china, continuamente ſcorre a valle. Ed imperciò l' umido, che riman di ſopra, ottimamente ſi cuoce, imperciocchè meglio è vinto dal caldo, quando non è troppo, nè al tutto ſi ſecca: imperciocchè continuamente ſi trae fuori della concavità del monte, e ſi nutrica, e mantiene dalle piove, e dalle rugiade: e queſta è la cagione, perchè nell' alte coſtiere de' monti naſcono i vini più odoriferi, e le piante più aromatiche, e alquanto più ſecche. E appiè de' detti monti ſono le piante, e i vini più umidi, e meno digeſti, e le piante più ſpeſſe, e più groſſe, per lo molto umido, che diſcende continuamente a cota' luoghi dalla ſceſa del monte. Sono ancora certi luoghi, che, o in piano, o in monte, che ſieno, ſono di perpetua ſterilità, e queſti s' appellano eremi, o vero diſerti renoſi, e ſalſi: ed in cotali terreni vince la ſalſuggine, e la ſecchezza. E intra la rena di queſti cotali luoghi ſon raritadi, imperciocchè le parti della rena ſono contigue, e non ſon continue inſieme compoſte: e la pianta non ſi può generar del vapor continuo, il quale è ſparto, per lo circuito del luogo, a molte parti continue, dalla virtù del Sol vaporante. Adunque in cotali luoghi, o al tutto pianta non vi naſce, o ſe vi naſce, ſi è rara, e debole, sì come è la ſaſſifraga, e certe altre piccole gramigne, o vero erbe. E però non accoſtandoſi le parti del luogo inſieme, per cagion dell' aduſtione, o vero riardimento, è impoſſibile, che le parti del vapore ſieno accoſtanti inſieme, o di ſolida, o vero ſalda eſſenzia: per la qual cagione ancora eſpira infra l' arene, per diverſe parti, e non ſi forma in pianta. E ancora il nobile loto, il quale è netto, e libero dalla terreſtrità groſſa, per

la ſua untuoſitade, toſto produce la pianta graſſa da mangiare. Ma la pianta, che naſce ſopra le dure pietre, per difetto, e mancamento d' umore, appena dura, e creſce in lungo tempo: e però la pianta la qual dura, e creſce, ha biſogno di terra, d' acqua, e d' aere. E queſte coſe ha rade volte la pianta, la qual naſce nella durezza della pietra. Ed è un' altra conſiderazion di pianta, che avviene dal luogo, o ver ſito della pianta. Onde ſe la pianta ſarà in luogo, che ſia preſſo al Sole, cioè nel diritto riguardo, e aſpetto del Sole, verſo l' Oriente, e verſo il Meriggio, più toſto naſce, e creſce, imperocchè il caldo del Sole, che ſta diritto ſopr' eſſa, e lungamente, più convenevolmente, e più fortemente muove il ſuo umido. E quando la pianta ſarà ad Aquilone, e ad Occidente, in tal guiſa, che 'l Sole toſto declini da quella, la generazione di cotal pianta, e anche il ſuo creſcimento, ſi tarderà: e queſto avviene in due maniere, cioè, o naturalmente, o per accidente, quando alcun luogo, per cagion de' monti, o per altre cagioni, riceve, e prende proprietà d' Oriente, o ver d' Occidente. Similmente ſe nel luogo della pianta ſarà acqua fredda groſſa, che racchiuda in ſe aere, o vapore aereo, la quale, per la ſua freddura, e ſpeſſezza, non laſci ſalire, o vero ſvaporare cotal luogo, non laſcia le piante nutrire a gran nutrimento. Ed in quel medeſimo modo impediſce il creſcimento delle piante, la ſecchezza ritenuta in alcun luogo, per lo difetto dell' umido nutritivo: perchè allora il natural caldo ſi ſpande all' eſtremità del luogo, e adopera in quelle ardendo, e turando i pori delle vie, ſecondo che ſono riturati nel terreſtre aduſto. E allora l' acqua, che nutriſce, eziandio ſe vi foſſe preſente, non avrebbe gli andamenti, e le vie, per le quali ſvaporaſſe il nutrimento nella pianta, e la pianta rimarrebbe privata

del

del nutrimento, e perciò non creſce, come farebbe aſſai.

Della terra, e conoſcimento della fecondità, e ſterilità di quella.

CAP. XXVI.

LA terra è uno degli elementi delle coſe generate, il cui natural luogo è nel mezzo di tutto l' univerſo, nel qual luogo naturalmente ſi poſa, e ſta ferma: e ad eſſo ſi muove naturalmente, quando da eſſo foſſe rimoſſa. Ed è fredda, e ſecca naturalmente, ma accidentalmente riceve mutamento, per le coſe di fuori, ed il ſuo eſſere, nelle coſe generate, dona ajutorio a ritenere, e a fare ſtar fermo, e a conſervar le figure, e le forme. Ma nelle terre, ſecondo che dice Palladio, è da cercare, e addomandare feconditade, e abbondanza in queſto modo, cioè. Che la zolla, o vero ghiova non ſia bianca, e nuda, e che non ſia magro ſabbione, ſanza miſchiamento di terreno, e che non ſia ſola creta, nè magre, e aſciutte arene, nè ghiaja ſterile, nè pietroſa magrezza di polvere arenoſa, nè ſalſa, o amara, nè terra uliginoſa, nè monte arenoſo, e ſterile, nè valle troppo ſcura, e ſquallida, ma ſia la zolla ſolubile, e quaſi nera, e ſufficiente a coprirſi con lo 'ntrigamento della ſua gramigna: o vero che ſia di color miſchiato, la qual ſe ſia rara per miſchiamento di terra cretoſa, e graſſa, diventa viſcoſa: e che quelle coſe, che producerà non ſieno ſcabbioſe, nè ronchioſe, nè riarſe, e che non abbiſognino di ſugo naturale. Ma perchè altra terra ſi conviene al frumento, e altra è più convenevole, e amica delle vigne; è da ſapere, che quella è utile a ſeminarvi grano, la quale naturalmente, e per ſe me-

de-

desima produce l' ebbio, e 'l vinco, e grassa gramigna, la canna, il trifoglio, e i grassi rovi, le prugne salvatiche, le lappole, il farfaro, la cicuta, la malva, e tutte altre erbe di questa maniera, le quali, per la grassezza, e ampiezza delle lor foglie, dimostrano abbondevole, e allegro terreno. E il colore della terra non è molto sollecitamente da cercare, ma la grassezza, e la dolcezza. La terra grassa conoscerai in cotal maniera. Bagnerai la zolla, o vero ghiova, con acqua dolce, e rimenala alquanto: e se sarà viscosa, e appiccante, è manifesta cosa, ch' ella è grassa. Ancora se la terra cavata della fossa, e rimessavi dentro, e ripiena, avanzerà, sarà grassa: e se mancherà, sarà sottile, e magra: e se tornerà in campo, e s' agguaglierà, sarà mezzana. La dolce si conosce, se di quella parte del campo, che più ti dispiace, prenderai una zolla, e metterala a bagnare in un vasello di terra, ove sia acqua dolce, e al giudicio del sapore, investigherai se tutto il campo sarà di quella medesima qualitade. E ancora per questi segnali cognoscerai quella, che sia utile a vigne, cioè se sarà alquanto di corpo raro, e risoluto. E se le verghe, o vero arbucelli, che produce, sieno dolci, e splendidi, piacevoli, grandi, e alti, e abbondevoli, sì cocome il peruggine, il prugnolo, il rovo, e tutti gli altri di questa maniera, e che non sien ritorti, nè sterili, nè languidi per magrezza. E queste cose, che detto avemo generalmente della Terra convenevole alle vigne, bastino, perocchè più pienamente sene tratterà nel libro delle vigne. Ma conciossiecosachè molte sieno le generazioni delle Terre: che quale è terra grassa, o magra: quale è spessa, o rara: quale è secca, o umida: quale è pietrosa, o sanza pietre: quale è montuosa, e quale è piana: e di queste, le più son viziose, ma per la differenza de' semi, e delle piante,

te, ſpeſſe volte ſon neceſſarie. E maſſimamente da ſcegliere il campo graſſo, e riſoluto, in qualunque parte ſituato ſia, imperocchè cotal campo richiede poca fatica, e rende gran frutto. E il ſecondo a queſto in bontade è il campo ſpeſſo, e graſſo, il quale, avvegnachè grande ſpeſa richiegga, impertanto riſponde bene: ma quella è peſſima generazione di terra, la quale è ſpeſſa, e ſecca inſiememente, e magra, e fredda: cotal campo come coſa peſtilente è da fuggire. Ma concioſſiecoſachè i campi ſieno deputati a varie utilitadi; recita Varro, che Catone gli diviſe in nove generazioni, e ch' egli ſcriſſe l' utilità di ciaſcun grado. E dice, che 'l miglior campo è quello, dove le vigne poſſono fruttificare, e rendere molto, e buon vino. Secondariamente è quello, dove poſſa eſſere orto adacquato, e bagnato. Il terzo è quel, dove ſien ſalceti. Il quarto, ove ſia uliveto. Il quinto, ove ſia prato. Il ſeſto, ove ſia campo da grano. Il ſettimo dove ſia ſelve da tagliare. L' ottavo, dove ſieno arbuſti. Il nono, dove ſia ſelve di ghiande. Ma altri ſono, che dicono, che il primo in bontade è quello, dove ſono i buon prati, perchè poca, o nulla ſpeſa richieggono. Il contrario è nelle vigne, imperocchè ſpeſſe volte divorano il frutto con la ſpeſa.

Della poſitura convenevole de' campi, per cagione di loro fertilitade.

CAP. XXVII.

SEcondo che ſcrive Palladio, il ſito delle terre non ſia sì piano, che faccia ſtagno, nè alto, ne dirupato, sì che rovini, e ſcorra giù, e caſcato, o vero ſotterrato in baſſa, o vero ſotto baſſa valle. Nè dee eſſere altiſſimo, acciocchè non ſia gravato da troppo gran

gran caldi, e tempeſtadi. Ma di tutti queſti ſiti ſi dee cercar ſempre l' utile, e l' ugual mezzo: cioè, che 'l campo ſia aperto, e che l' umor delle piove ne ſcorra fuori, per la china, o in colle dolcemente didotto, e chinato per li lati, o in valle, con certo temperamento, e aperto aere, o in monte difeſo dall' altezza, o contrappoſizion d' altro monte e libero da' venti moleſti, con alcuno ajutorio, o che ſia alto, e aſpro, ma boſcoſo, e erboſo. Ancora la poſitura, o vero ſito de' campi, che ſon da eleggere, ſia cotale: cioè, che nelle fredde provincie il campo debbe eſſere oppoſito alla parte orientale, o vero meridiana, acciocchè per oppoſizione d' alcuna gran montagna, aperto, e diſchiuſo da queſte due parti, non diventi rigido per freddura. Ma nelle calde provincie ſi dee più toſto deſiderare quella parte del Settentrione, la quale riſponda, con ugual bontade, all' utilità, e al diletto, e alla ſanità. Ancora dice Varro, che quattro coſe ſon da conſiderare, fuori del terreno, per le quali più, e meno la poſeſſione fruttuoſa ſi rende. E primamente ſe la regione è moleſtata, e infeſtata; però benchè il luogo ſia abbondevole, nondimeno diviene inutile, per li ladronecci, e furti. La ſeconda coſa è da conſiderare, ſe nella proſſimana regione ſono huomini, che comperino quelle coſe, che ſon da vendere nel podere, o che vendano quelle, che ad eſſo biſognano, perchè per queſto la poſeſſione è di maggior frutto. La terza ſi dee attendere, ſe il luogo ſarà troppo da lunga, perocchè le coſe neceſſarie ad eſſo, malagevolmente ſi porteranno, ed impertanto è da giudicare men fruttuoſo. La quarta coſa, che rende il podere più fruttuoſo, ſon le vetture, ſe vi ſon gli andamenti, e le vie, per gli quali i carri, o vero navi poſſan portar via, e addurle coſe neceſſarie. E ancora dice, che ſi dee attendere in che modo il vicino

dal-

dallato abbia il ſuo campo inarborato, perocchè ſe ne' ſuoi confini avrà querceto, non potrai allato, o vero appreſſo a quella ſelva ſeminare, o vero porvi l' ulivo: perocchè intanto è per natura contrario, che non ſolamente gli arbori meno fruttificano, ma eziandio ſchifano, e rifuggono dentro al podere, e ſi ripiegano: e nel confine, o vero eſtremità fa ſterile la vite, e 'l terreno.

De' guernimenti, o vero chiuſure degli orti, e delle vigne.

CAP. XXVIII.

I Guernimenti delle vigne, degli orti, e de' campi, ſi fanno in molte maniere: perciocchè alcuni ſono, che gli chiudono, e cingono con foſſati: alcuni di ſiepi fatte di pali, e di vermene: e certi gli cingono di piante di pruni, e d' altri arbori. I guernimenti, e chiuſure delle foſſe molto difendono dall' entramento degli huomini, e degli animali, e dalla ingiuria delle proſſimane acque che ſcorrono a' luoghi, che ſi deono difendere, e maſſimamente, ſe cotali foſſe hanno le ripe molto levate, e ſufficienti argini. Ancora molto fanno prò cotali guernimenti alli campi, e alle vigne troppo umide, e acquidoſe, acciocchè ad eſſe diſcorra il ſuperfluo umore acquidoſo, il quale annega le piante, e convertele in loglio, e in vena, e impediſce la compiuta digeſtion dell' umor, che nutriſce l' uve. E ancora queſti foſſati ſi deon far grandi o piccoli, ſecondamente, che più, o meno ſono i luoghi acquidoſi, e ſecondo che più, o meno temono il nocimento degli huomini, e degli animali, che vi vogliono entrare. E fannoſi i guernimenti predetti per tutto il tempo della State, ſe l' acqua di ſotter-

ra, o quella, che s' è ne' foſſati raccolta, non impediſce. Ne' quali luoghi ſon da fare d' Agoſto, di Settembre, e d' Ottobre, perchè in tali meſi maſſimamente, l' acqua delle foſſe, e della croſta della terra è conſumata. Ma come i nuovi foſſati ſi fanno è manifeſto, perocchè da ciaſcuna parte dell' ampiezza ſi ſtende un filo, o ver funicella, e ſegnaſi: e poi con le vanghe nella terra, e co' marroni nel ſabbione ſi cavano: e la terra trita, che rimane, con badili, o ver pale, ſi gitta: e le ripe con le zappe, o vero vanghe, e marroni ſi puliſcono. Ma i vecchi foſſati in queſto modo ſi riparano, e racconciano, cioè: che principalmente tutte le coſe, che impediſcono i cavatori, ſi ſterpino co' ronconi: e poi ſi rada il fondo con le marre, e la terra raſa con l' erbe ſi gitti fuori del campo: e poi con le marre s' agguaglino le ripe, e ſi formino, ſecondo che ſtar dovranno, e poi liberamente ſi cavi il foſſato adentro, ſecondo che al cavator piacerà. Tuttavia è da notare, che nella molto cretoſa terra, non ſi deono far le ripe molto pendenti, ma poco, perocchè dopo il gelato Verno, appreſſandoſi il caldo della primavera, ſi diſſolverebbono, e caſcherebbono. Ma nella terra pietroſa, o vero ſoluta, le ripe non agevolmente rovinano. E i guernimenti delle ſiepi, i quali ſi fanno di pali, e di vimini, ſpezialmente hanno luogo, e maſſimamente dove n' ha abbondanza, e dove la moltitudine degli arbori impediſce il piantamento de' pruni, e il loro creſcimento. I quali guernimenti, come ſi facciano, è manifeſto, che ficcati i pali acuti l' uno dall' altro un mezzo piede, o poco più, e leganſi, e poi ſi teſſono di ſopra di vimini, e di ſpine. E ancora con meno pali, e vimini ſi fanno: ma ſono più deboli, cioè. Che fitti i pali due, o tre piedi, diſtanti quattro pertiche ugualmente di lungi, per traver-

verſo ſi legano: e poi di ſopra di vimini, o di pruni, poſti per diritto, s'inteſſono. E le chiuſure che ſi fanno delle piante de' pruni, e degli arbori, in queſto modo ſi facciano, cioè. Che nel luogo della chiuſura ſi faccia un ſolco adentro un piede, e altrettanto largo, nel quale le piante levate altronde sì ſi pongano l'una di lungi dall'altra un palmo, o due: e con la terra, che quindi ſi leverà, ottimamente trita, ſi cuoprano le radici, e poi ſi cavi il foſſato, ſe in quel medeſimo luogo ſi dee fare, e la terra ſi lievi ſopra le dette piante: e potraſſi fare chi vorrà, un'altro ſolco nella ſommità, e ſimil piantamento ſi faccia. Potranſi ancora far più forti piantamenti, chi vorrà, a più forti chiuſure, ſecondo il modo nel primo libro narrato, quando ſi diſſe delle tombe, e delle corti. Ed è da notare, che là ove la chiuſura è molto neceſſaria, ſi deono porre piante di pruni: ma dove non è tanta neceſſità, ed havvi povertà di legname, per cagion del fuoco, ſi poſſono acconciamente far piantamenti, e maſſimamente delle piante de' prugnoli, degli olmi, de' cotogni, e ſimiglianti. I quali piantamenti il terzo anno, quando ſaranno creſciuti, ſi rimondino, o vero potino, e ſi pieghino, acciocchè forti, e ſpeſſi diventino, e ſi rimettano, ove perduti foſſero. E poi quando ſaranno ſpeſſe, e folte creſciute, ſi diſpongano, e acconcino intrigate, e ſi leghino, ove biſogno ſarà, e non ſi taglino allato alla terra, ma un piè ſopr'eſſa, nel tempo d'Ottobre, o di Novembre, e meglio nel tempo di Febbrajo, e di Marzo, infino che le gemme cominciano ad ingroſſare, ed in queſto cotal modo ſempre ſaranno i luoghi chiuſi: e la ſiepe diventerà ſpeſſa, e metterà nella ſommità de' pali, e nel mezzo, e nella radice. E di quelle, che nella ſchiera di ſopra ſon piantate, ſene potranno laſciare alcune di lun-

gi l' una dall' altra, certi piedi, ſanza tagliare, acciocchè fruttifichino, o che per fuoco ſi ſerbino, o ſi diputino a edificj. Deonſi ancora por le piante de' pruni nella ſchiera di ſotto, sì come ſon le ſpine giudaiche, o vero pruni albi, o prugnoli, o di roſe ſalvatiche, e di ſimiglianti, che abbiano ſpine ſpeſſe, e acute. E gli alberi, che nella parte di ſopra ſi deon porre, ſieno le prugne dimeſtiche, le quali, con le loro ſpine, difendono, e con la loro ſpeſſa pullulazione, chiuggono il luogo, e 'l terzo, o 'l quarto anno ſervono al fuoco, e molto frutto rendono: o ſieno piante d' olmi, o di ſalci, o di pioppi, o di nocciuoli, o di cotogni, o di melagrani in caldo, o temperato aere, e di ſimiglianti arbori, e maſſimamente di quegli, che agevolmente pullulano dalla radice. Tuttavolta è da notare, che ſe la terra è fredda, e dura, intanto che in eſſa malagevolmente le piante s' appiglino, sì ſi pongano le piante de' meli cotogni con le radici, o vero ſanza eſſe, le quali non isfuggono, o vero ſchifano tal terra. Ma s' egli è campo, farà l' olmo più utile di tutte l' altre piante, perocchè ſoſtien la ſiepe, e la vite, e dona dilettevoli frondi alle pecore, e a' buoi, e dona verghe alle ſiepi, e al fuoco, e al forno, ed è ottimo a molti lavorii. Ma ſe in quelle parti ha difetto di piante, ſi faccia così, cioè. Che vi ſi portino d' altronde, con le radici coperte, e ottimamente apparecchiate, acciocchè dal caldo, e dal vento ſi difendano: o ſi ricolgano i frutti nel tempo, che ſi maturano, e 'l ſeme ſi ſecchi al Sole, ed in ſeminario, e ſeminate del meſe di Dicembre, di Gennajo, o di Febbrajo ſi nutriſcano, acciocchè nel ſeguente, o vero terzo anno, agevolmente s' abbia copia di quelle. Palladio comanda, che ſi colgano i ſemi maturi della ſpina, o vero pruno, che ſi chiama rovo canino, e meſcolinſi

con

con la farina de' leri, con l' acqua macerata, e poi in tal maniera ſi miſchin nelle funi vecchie della ſtramba, che fra le funi ſi conſervino inſino al principio della Primavera, e allora in quel luogo, ove la ſiepe ſi dee fare, ſi facciano due ſolchi di lungi l' uno dall' altro tre piedi, d' altezza un mezzo, e per ciaſcuno ſi ſotterrino, con leggier terra, le funi co' ſemi. E così in trenta dì eſcon fuori le ſpine, le quali così tenere, è biſogno, che ſieno ajutate con certi ajutorii, e giugneranſi, per li ſpazii laſciati voti, intra l' uno, e l' altro.

Della difenſione, e riparo contro all' empito de' fiumi.

CAP. XXIX.

SPeſſe volte avviene, che i fiumi, col loro impeto, ſcavano, e ſcalzano le ripe delle poſeſſioni, e fannole rovinare: e alcuna volta per loro creſcimento, e abbaſſamento de' luoghi proſſimani, inondano, e cuoprono la ſuperficie della terra, sì che a' luoghi, dove i fiumi, per loro rabbia, fanno rotture, un poco più ſuſo ſi facciano palafitte forti, ſecondo l' impeto del fiume, o vero, che in quel medeſimo luogo s' attuffino ceſte, che volgarmente in alcun luogo ſi chiamano bergoli, con grandiſſimi corni di legno da ciaſcun capo a modo di croce fatti, e teſſuti di vimini, e pieni di pietre. Ma dove l' abbondanza dell' acqua cuopre la terra, e annega le biade, ſi facciano forti argini, acciocchè reſiſtano alla 'ngiuria dell' acqua. E ſe l' argine predetto in alcuna parte diventerà debole, innanzi che quello manchi, un' altro ſene faccia convenevole, e buono dopo quello. E fatto debole in certi luoghi ſi tagli, acciocchè i carri, le beſtie, e gli huomini ſien coſtretti di ſcalpitare, e d' andare ſu per l' argine fatto di nuovo.

IN-

INCOMINCIA
IL
LIBRO TERZO

Del lavorare i campi, e della natura, e utilità de' frutti, che ſi ricolgon ne' detti campi.

DI ſopra, nel ſecondo libro, generalmente è trattato del coltivamento de' campi: ora in queſto terzo libro dirò ſingularmente del cultivamento, e utilità di ciaſcun ſeme, e frutto, che in eſſi ſi ſemina, e ſi raccoglie, e principalmente per ordine d' alfabeto: e prima dirò dell' aja, e granajo, che a ciaſcun ſeme conviene, ed è neceſſario.

Dell' aja da battere.

CAP I.

L' Aja non dee eſſer di lungi dalla villa per l' agevolezza del portare, e acciocchè non ſia temuta la fraude dal Signore, o lavoratore, per la vicinità ſoſpetta, e ſia, come dice Palladio, in piana terra, o vero in ſu ſaſſo rappianato, o vero in luogo, ove, per lo calpeſtare dell' unghia delle pecore, e per lo meſcolamento dell' acqua, ſia ſalda. Sia preſſo all' aja un luogo alto, e piano, e netto, nel quale ſi ponga il grano, sì che al coperto ſi poſſa raffreddare, e poi ſi porti ne' granai: la qual coſa ve lo farà più durare. Facciaſi un tetto, o vero copritura, come di ſtuoje ſimigliante, acciocchè nel tempo delle ſubite piove, la

la biada monda, o preſſo a monda, ſi porti. Sia adunque in luogo alto, e aperto a' venti, dilungi dagli orti, e dalle vigne, e dagli arbori fruttiferi: e sì come alle piante piccole, e tenere giova il letame, e la paglia, così queſto, come nimico, fora, e corrompe le foglie.

De' Granai.

CAP. II.

I Granai ſi debbon far nel più alto della caſa, dilungi da ogni fiato, e letame, e ſtalla, in luogo freddo, e ventoſo, e ſecco. Ma fatti i granai, sì come dice Palladio, ſi debbono imbiutare di terra, e morchia, e ſopra il grano gettar foglie d'ulivaſtro, o vero d'ulivo, in luogo di paglia, le quali, quando ſaranno ſecche, ſi levino. Queſta coſa da' gorgoglioni, e da' topi, e da altri animali, a' quali è nemica, lo conſerva. Alcuni altri meſcolano fra il grano foglie di coriandro, per conſervarlo, come dice Palladio. Ma niuna coſa è così utile a conſervare i frumenti, per lungo tempo, che traſmutargli in luogo vicino, e ſpargergli, acciocchè alquanti dì ſi raffreddino, e così poi ſi ripongano ne' granai. Columella comanda, che 'l grano non ſi rimeni, perrocchè più ſi meſcolano le tignuole, o altri animali, che l' abbiano a offendere: che ſe non ſi muove, non paſſano più giù, che un palmo: e roſo queſto frumento, come ſotto un cuojo, l' altro rimarrà ſenza leſione: ma il vento Auſtro ſia lontano da' granai. Ancora è da guardare, che lo ſmalto dove ſi pone, non ſia umido, o vero rado, ma ſodo, e ben piano, acciocchè i topi non poſſano forare il fondo de' granai. E ſopra ogni coſa diligentemente è da attendere, che

che non ſi ponga in luogo troppo freddo, nè troppo caldo, perocchè, per ciaſcuno di queſti, ſi corrompe le biade, e fa lor perdere la virtù naturale. Alcuni altri fanno un pozzo, e dalle latora pongono paglia, e così di ſotto, acciocchè alcuno umore, o aria non vi poſſa entrare, ſe non quando biſogna, per uſare. Ove adunque lo ſpiraglio non viene, non appariſcono i gorgoglioni, e così il detto grano baſta cinquanta anni: ed il miglio ne baſta, ſecondo che dice Varro, più di cento anni.

Della vena.

CAP. III.

LA vena è di due maniere, ſalvatica, e dimeſtica: la ſalvatica naſce tra 'l grano, concioſſiecoſachè la troppa umidità, e intemperanza della terra ſi convertiſca in vena, la qual dal grano in erba ſi conoſce, perocchè ha più larghe, e più verdi, e più piloſe le foglie: e il ſuo granello è più nero, e più piloſo, e maturaſi, e cade innanzi, che 'l grano ſia maturo. La dimeſtica è bianca, e non piloſa, e ſeminaſi quando il grano, e a quel medeſimo modo: ma meglio del meſe di Febbrajo, e di Marzo: ma ancora nella magra terra viene, e ſimile aria, e terra diſidera. Alberto dice, ch' ella vuol terra ſecca, e poco innanzi al grano ſi matura, e coglieſi. E così l' erba, come il ſeme, è ottimo a' cavalli, e buoi, e aſini, e muli, nè l'una, nè l'altro s' uſa per cibo d' huomini. La ſua virtù è di levare ogni durezza, e di nettare la faccia, sì come dice (*) Plato.

De'

(*) *Platearie.*

De' Ceci.

CAP. IV.

I Ceci ſon noti, e molti, e di diverſe ragioni, perocchè alcuno è bianco, e alcuno ſanguigno, e alcuno groſſo, e alcuno piccolo, e alcuno roſſo, e altri neri. De' quali il ſanguigno ha la corteccia più aſpra, e gli altri hanno le bucce morbide, ed è migliore di tutti gli altri. Ottimamente naſce nell' aria temperata, e umida, e deſidera terra graſſiſſima, e ben lavorata, e ancora non iſchifa la creta, e rende la terra magra, e ſottile. Seminaſi nel meſe di Febbrajo, in luoghi caldi: ne' temperati, di Marzo: e d' Aprile ne' luoghi freddi: e, acciocch' e' naſcano più toſto, gioverà il mettergli in molle in acqua, dove ſia ſtato letame, quando la ſeminatura è ſerotine: e intorno a' ſolchi dell' orto ottimamente ſi pianta, e quando è maturo, ſi coglie: una mezza corba baſta a una bubulca di terra. Sarchiaſi, e mondaſi dall' erbe, come le fave, e offendegli molto la nebbia: e il mollume agevolmente gli fa perire. Colgonſi quando il granello ha del ſecco, e quando la luna è ſcema. Il Cece bianco, ſecondo che dice Iſac, è caldo nel primo grado, e umido nel ſecondo. Il roſſo è più caldo, e meno umido. Ma Avicenna dice, che ciaſcuno è caldo, e ſecco nel primo grado, e 'l nero è più forte. Il Cece è di molto nutrimento, e inumidiſce il ventre, ma genera ventoſità, ed enfiamento, e però accreſce la ſperma, e fa venir voglia d' uſar con la femmina, perocch' egli ha in ſe tre coſe appartenenti al coito, cioè caldo, nutrimento, ed enfiamento: e però molto vale. E imperò molto ſi conviene a' cavalli, i quali ſon meſſi a molte cavalle.

Ipocrate dice, ch' egli ha due potenze, e quando è cotto le perde, e reſtano nell' acqua, dove ſi cuoce: l' una è ſalſa, l' altra è dolce, e con la ſua dolcezza genera buon nutrimento: e accreſce il latte, e il ventre umetta, e con la ſalſuggine diſſolve gli ùmori groſſi, e menovali, l' orina provoca, e i meſtrui, e vale a' ritropici, e agl' itterici, e al pizzicore di tutto 'l corpo. E ſe col brodo ſuo ti lavi, monda la ſcrpigine, e la 'mpetigine. Ancora, ſecondo che dice Galieno, il cece cava i vermini del corpo, e vale all' oppilazion della milza, e del fegato, e al fiele, e rompe la pietra delle reni, e della veſcica, ma nuoce alle piaghe delle reni, e della veſcica. Il cece nero è più diuretico, e apertivo, e però vale più in aprire l' oppilazion della milza, e del fegato, e in romper le pietre, e cavar vermini, e ſpezialmente ſe ſi cuoce con l' appio, e con gli agli, e beaſi il brodo. Il bianco è migliore per accreſcere il latte, e la ſperma. Avicenna dice, che il cece chiarifica la boce, e nutriſce il polmone meglio, che niuna altra coſa. E perciò ſi fa mangiari della farina del cece, a modo di farinata. E non ſi dee il cece mangiare, nè innanzi, nè dopo, ma nel mezzo, e molto accreſce la luſſuria: e la ſua bollitura fa molto rizzar la verga quando ſi bee a digiuno.

Della Cicerchia.

CAP. V.

LA Cicerchia è nota, e deſidera aria umida, e terra graſſa, e cretoſa: e puoſſi ſeminare in terra ſoda, come la fava, e poi ararla, e ſolcarla di Gennajo, e di Febbrajo: e nel principio di Marzo ſi ſemina. Una mezza corba baſta alla bubulca, ed è buon ci-

cibo agli animali. Gli huomini l' uſano leſſe, e nelle torte, e nel pane, con altre generazioni di biade, per la famiglia, e ſon buone per color, che duran fatica.

Della Canapa.

CAP. VI.

LA Canapa è della natura del lino, e deſidera ſimigliante aria, e terra, ma non è di biſogno ararla cotante volte: nondimeno chi deſidera la canapa per funi, la dee ſeminare in terra graſſiſſima: nella qual diventerà grande, e avrà molta ſtoppa, e groſſa, per la groſſezza della ſua corteccia: e quanto più rada ſi ſemina, tanto più ſarà ramoruta. Coloro che ne vorranno far panni, cioè ſacca, e lenzuola, o camice, la ſeminino in luoghi mezzanamente graſſi, e ſoluti, e ſpeſſa: ne' qua' luoghi verrà, ſanza rami, quaſi in modo di gran lino, e ſarà convenevole a tutte le predette coſe. E ancora ſarà neceſſaria a' peſcatori per far reti, perocchè la canapa meglio ſi difende nell' acqua, che 'l lino, e ſimilmente le reti fatte di lei. Seminaſi nella fine di Marzo, e d' Aprile, e ſarchiſi, e con le man ſene cavi l' erbe. Coglieſi la canapa quando i ſemi ſuoi ſon maturi, cioè i maſchi, e, legata in faſtelli, ſi pongano in alcun luogo due faſtelli inſieme, sì che l' uno ſeme ſia ſopra l' altro, e le radici dall' altra parte: e cuopreſi le vette del ſeme con erba, o vero ſtrame, ſopra la quale ſi pone, o pietra, o terra, acciocchè i ſemi ſi compian di maturare: e così ſi laſci ſtare ſei, o otto dì, e leviſene lo ſtrame, e le pietre, e pongaſi ſotto, o preſſo a' ſemi lènzuoli, e i ſemi ſieno ſcoſſi, i quali caggiono agevolmente. E 'l canape, il qual fa ſeme, è detto maſchio, e quello, che non fa ſeme, è detto femmi-

. Ma il femminino, il qual non ha ſeme, tutto, dieci dì innanzi al maſchile è divelto, quando incincia a imbiancare: e poi tutto inſieme ſi macera l' acqua, e vi ſi laſcia ſtare, inſino a tanto, che ſtoppa ſi parta dal legno, e 'l medeſimo legno inacidato può eſſer trito, e ſpezialmente quel, ch' è ottile: e quello il quale è molto groſſo, e lungo, sì come pertica, ſi può dipelare. La ſtoppa agevolmente ſi toglie, poichè ſarà macerata nell' acqua, e lavata, e ſcoſſa, e poſcia ſeccata. E nota, che del ſimigliante ſeme naſce la canapa ramoſa, la quale molti ſemi produce, e infiniti, e altra non ramoſa, che non fa ſeme. Il ſeme ſuo è ottimo per gli uccelli, e volentieri lo beccano, e piglian per eſca.

Del Grano.

CAP. VII.

IL Grano, per la ſimilitudine della ſua compleſſione, più che tutti gli altri ſemi, agli huomini dà convenevole nutrimento: e le ſue diverſità ſono aſſai, perocchè alcuno è d' un' anno, o vero di meno: e queſto ſpezialmente dà buon nutrimento: e deſi ſeminare di queſta età. E alcuno è di maggiore età, queſto è di men lodevole nutrimento, e a ſeminar non è buono, che debilemente naſce. E alcun grano è mezzanamente lungo, e bianco, o vero roſſo, e h ſottile corteccia, e la farina ha bianca, e queſto ottimo. Quello, che è groſſo, tondo, e roſſo, bianco, o vero riſplendente, è men buono, e la ſta, che ſene fa, non è così tegnente, nè il ſuo ne ricreſce in alto. Quello, che ſi fa del primajo molto tegnente, e il ſuo pane molto creſce: ma campo, ricolto a miſura meno riſponde, che 'l

ſo. E il grano, il quale nella terra graſſa naſce, è più graſſo, e più a peſo grave, e più nutrichevole. Quello che nella terra magra naſce, è il contrario: e quello che naſce in paeſe caldo, o vero in terra calda, è più caldo: e quello che naſce nella fredda, è più freddo: e quello che naſce nella più ſecca, è più ſecco: e quello che naſce nel paeſe umido, o vero terra umida, è più umido. Ed enne alcuno, che non ha reſte nelle ſpighe, e con tutto che faccia piccole ſpighe, o vero corte, e tema la nebbia, più che il reſto, nondimeno più dalla radice mette, e raddoppia le ſpighe. Il groſſo adunque, il quale maſſimamente ha le ſpighe roſſe, con tutto che le produca più groſſe, e molto granoſe, nondimeno poco mette, e fa le ſpighe più rare. In ogni paeſe abitabile naſce, con tutto che più nobile, e abbondante naſca ne' paeſi temperati, sì come nel terzo, o quarto climate: la terra deſidera graſſa, o vero mezzanamente graſſa, e di dolce ſapore, e ama la creta, e la mezzanamente ſoluta: la troppo ſoluta ſchifa, come il nudo ſabbione, e nell' aperto campo molto ſi rallegra: ed è offeſo ne' luoghi ombroſi, e negli umidi, e acquoſi periſce, e talvolta ſi converte in loglio, e in vena. Il grano, il quale ſi raccoglie più acceſo, riſponde meno a miſura. Seminaſi ne' freddi, e nevoſi luoghi, nella fine d' Agoſto, e tutto Settembre, e ne' luoghi temperati, nella fine di Settembre, e tutto Ottobre: e ne' caldi nel fine d' Ottobre, e nel meſe di Novembre: ed in tutti i luoghi ſieno imprima ſeminate le terre ſottili, acciocchè le radici del frumento ſeminato ſieno grandi, e forti, anzi il Verno. Daſſezzo ſieno ſeminate le terre graſſe: e ſe ſono ſeminate troppo avaccio, fanno erbe diverſe, le quali imbaſtardiſcono il grano, e anneganlo. A uno jugero, o vero bubulca, baſta una corba di grano, cioè di ſeme. E ſe nel detto tempo

ſa-

molto ſecca la terra, i ſemi ſparti meglio ſi ſer-
ne' campi, che ne' granai: e ſieno ben coperti,
iocchè ſieno difeſi dagli uccelli, inſino a tanto,
: naſcano, quando vien la piova. E ſe ſarà troppo
olle, ſarà corretta dal gelicidio del ſeguente Verno,
l' acqua potrà eſſer votata del campo, acciocchè non
penga il germoglio del frumento nato, e ſe la terra
ia temperata, in otto dì eſce della terra, o ver po-
co poi. Il campo, nel quale dee eſſer ſeminato il
frumento, dee eſſer coltivato in queſto modo. Impri-
ma dee eſſer coltivato, ſecondo la dottrina nelle coſe
generali data: e poſcia ſeminato ancora s' ari, e con
le marre tutto inſieme ſi ricuopra, e le zolle ſi rom-
pano, e i ſolchi ſi rimondino, così i diritti minori,
come gli traverſali i ſolchi maggiori, per le inferiori
parti de' campi impreſſi: per li quali ſolchi l' acque
pioventi, che vi diſcorrono, liberamente, ſanza impe-
dimento, a' foſſati ſi dirivino. Le quali acque, ſe nel
tempo, che 'l grano è in latte, e incomincia a ger-
minare, vi rimangono, ſpengono il ſeme. Del meſe
di Gennajo, dopo 'l gielo, e di Febbrajo, e di Mar-
zo, poichè 'l grano è di quattro foglie, col ſarchiel-
lo, e con le mani, da tutte le baſtarde erbe ſi mon-
di, sì che negli erboſi luoghi più avaccio, e ne' non
erboſi, più tardi ſi ſarchino. Ma del meſe di Maggio
in verun modo ſi tocchino le granora, imperocchè
fioriſcono in otto dì: e poi dipoſto il fiore, indi a
quaranta dì sì ſi fa grande, infino al venimento della
maturità. Quel medeſimo dice Palladio dell' orzo, e
di tutte l' altre biade, che ſon di ſingular ſeme. Del
meſe di Giugno ne' luoghi maremmani, e ne' più cal-
di, e ne' ſecchi, ma ne' temperati, e freddi del meſe
di Luglio ſi faccia la mietitura del grano, la quale co-
noſci eſſere apparecchiata, ſe ugualmente la maggior
parte delle ſpighe, con maturata bianchezza arroſſa.

E il modo uſato di mietere è manifeſto: ma la più parte piana di Gallia uſa queſta brevità a mieterlo; e in vece delle fatiche degli huomini, l' opera d' un bue compie tutta quanta la mietitura. E faſſi una carretta baſſa, che con due ruote brevemente ſi porta: la cui ſuperficie ſi cuopre di tavole, che di fuori ſono inchinate, e nel ſommo rendono ſpazii più larghi. Dalla ſua teſta più breve è l' altezza delle tavole, ed ivi ſono ordinati molti denti radi, e piccoli in ordine, nella parte di ſopra del carro, a miſura delle ſpighe: e dal doſſo di quel medeſimo carro due breviſſimi timoni ſi ficchino, dove il bue col capo alla carretta, rivolto al giogo, s' acconcia. Il bue ſia manſueto in modo, che vada a ſenno del guidatore. Queſti, poichè la carretta per la biada incomincierà ad andare, ogni ſpiga nell' entramento de' dentelli compreſa, ſi ragunerà, laſciando la paglia, l' altitudine, o la baſſezza, ſpeſſe volte temperando il bifolco, che ſeguita: e così, per pochi andamenti, e ritornamenti, in piccolo tempo, è compiuta tutta la mietitura. E queſto negli ampj luoghi, e uguali, cioè in piani, utile è maſſimamente, dove la paglia non è altrui neceſſaria. I ſegati grani dalla mattina a terza, o ver tutto 'l dì, quando l' aria temperata è, sì ſi legano, imperocchè nell' ore della molta ſecchezza, le ſpighe, e i legami ſi rompono: e poi legato ſi porta all' aja con faſciatelli annoverati, e ſotto alcun tetto, o vero in barche, in tal maniera ſi diſpongano, che l' acqua, piovendo, entrar non vi poſſa; e quivi ſi raguni, tanto che ſia compiuto di governare. Poi ſi triti, o vero ſi batta con verghe, o coreggiati, o ver con cavalle: ma con coreggiati è meglio, perocchè tutto 'l grano della paglia ſcuote. Ma il tritamento delle cavalle è fatto più toſto, e fa le paglie migliori al nutricamento degli animali, perchè ſono meglio rotte,

e

e da ogni foglia, e ſemi eſtranei, con far vento, ſi mondano. E convenientemente ſecco, e rifrigerato, ne' granai ſi ripone. Alla cui conſervazione molto fa però, ſe ſpeſſe volte ſi ricerchi, che i monticelli da ſtran calore non ſieno infetti: la qual coſa, quando avveniſſe, con la pala ſi rivolga, e ſventoli pe' granai. E ancora meglio è, che al Sole, e all' aria ſi porti, e rifrigerato, ancora ne' granai ſi riponga. Generalmente di tutti i granelli, fuor che del miglio, trovato è, che per più lungo tempo ſono conſervati ne' lor gambi, meglio che a ſcuotergli. Il grano, ſecondo Iſac, è caldo, e umido temperatamente: la corteccia ſua è calda, e ſecca, e mondificativa: il ſuo nutrimento è piccoliſſimo. Nell' acqua calda meſſa, e ſtropicciata, e colata, e cotta, il petto, e i polmoni da' viſcoſi umori purga, e ſe l' acqua ſi metta in latte, più nutribile ſi fa. Se con vino innacquato ſi cuoca, e facciaſi impiaſtro di quello alle poppe dure, per la ſpeſſazion del latte, sì lo diſſolve. Iſidero dice, che la farina del grano, miſchiata col mele, ſana i coſſi della faccia: e alle mammelle, per congelazion del latte, indurate, con ſugnaccio, e vino, cotta, la durezza mollifica. Gli ragunamenti, cioè enfiature, e apoſtemi matura. I nerbi indegnati, e quaſi ſpaſimati, diſtende: e quel medeſimo, quaſi dice Dioſcoride. Il grano con ſale miſchiato, le apoſteme matura, e apre. Del Grano recente, e nuovo il nutrimento è piccolo, crudo, flematico, cioè acquoſo, e enfiativo: ruggito, e dolor di fianco commuove. Arroſtito più nutriſce, e fa meno ventoſità, e fa ſtitico: ed in acqua cotto è graviſſimo, enfiativo, a digeſtir duro, e ruggito muove: umori ſpeſſiſſimi, e viſcoſi genera. Ma s' egli ſi ſmaltiſce bene, molto nutrica, e i membri conforta: e imperò dar ſi conviene a coloro, che duran molta fatica. Il grano peſto, ſe con latte ſi cuoca,

ſan-

ſangue buono, e lodevole genera, e molto nutrimento. Se ſpeſſo ſi prenda, fa l' oppilazion del fegato, durezza di milza, e la pietra nella veſcica, e nelle reni genera: e maſſimamente ſe le reni avrà molto calde, o naturalmente, o accidentalmente. E in verità la paſta del frumento uſiamo in molti modi: e ſe è azzima, e viſcoſa, è enfiativa, e a ſmaltir dura: ed imperò enfiagioni, e dolori, e oppilazioni genera, e nutrimento duro, e groſſo, e inlaudabile, e però ſolo agli eſercitanti ſi conviene. Ma s' ella ſarà formentata, farà buono, e lodevole nutrimento: ma ſe ſarà fritta, o ſotto la brace cotta, rea è, imperocchè di fuor riman dura, e dentro viſcoſa, e mezza cotta. Ed imperò nè agli ozioſi ſi conviene, per la viſcoſità, e crudità d' entro, nè agli eſercitanti, per la durezza, e per l' aduſtion ch' è di fuori. Il pane in forma grande ha la corteccia più ſottile, e più dura, ed imperò la ſua corteccia nutrica poco, ed è a ſmaltir dura: l' umidità diſecca, onde il ventre coſtrigne, ed ha molto di midolla: e quella midolla è groſſa, viſcoſa, umida, e enfiativa, e flemma viſcoſa genera. Il pane piccolo, e di forma ſottile, il fuoco il paſſa, e la midolla diſecca dall' umido, onde poco nutrica, e tardi ſi ſmaltiſce: il ventre coſtrigne, e maſſimamente ſe freddo ſia, e d' uno, e di due dì dal cuocer di lungi. Ma quello, ch' è di mezzana forma, è di mezzana potenza, il quale ha nella ſua cozione fuoco grande, e forte, ha diſeccate l' eſteriori parti, cioè le cortecce, e indurate, e la midolla non ben cotta: imperocchè la corteccia, velocemente indurata, non laſcia il fuoco alle parti interiori entrare, o ver paſſare: ed imperò la corteccia è dura, e non nutricante, quaſi, come troppo inceſa, onde ſecchiſſimo ſangue genera, e coſtipa il ventre: e la midolla è viſcoſa, e groſſa, e indigeſta, onde crudi, e flemmatici umori

genera. Ma ſe innanzi, che cotto ſia, ſene tragga, ſarà viſcoſo, e a quegli, che fortemente ſmaltiſcono, e agli eſercitanti, ſolamente neceſſario. E ſe laſciato ſarà, inſino, che cotto ſia, ſarà ſecco, e ſtitico, e duro a ſmaltire. Ma il temperato fuoco meglio è, imperocchè tutto 'l corpo del pane paſſa ugualmente: e migliore è quel, ch' è cotto nel forno, imperocchè tutto egualmente ſi cuoce. Ma quello, ch' è cotto in teſti, è piggiore, imperocchè il fuoco in una parte più aopera, e l'altra cruda rimane, e viſcoſa: ed imperò è a ſmaltir duro. Se dunque ſpeſſo ſi mangi, dopo molto tempo, e enfiagioni, e dolor di fianco genera: e ſimilmente farà quello, che ſarà cotto ſotto la cenere: e il cotto in ſu' carboni velocemente di fuor ſi ſecca, e dentro groſſo rimane, e viſcoſo, e molto di cenere con eſſo ſi miſchia, maſſimamente ſe le legne ſien dolci, e che toſto s' incendano: ed imperò enfiagioni, e gravità di membri, e oſcurità fa. Il pane in verità, ch' è caldo, o vero ricente, è maggiormente umido, e nutritivo. Quello, che dopo uno, o vero due dì ſi prende, è laudabile, imperocch' è temperato dentro, e di fuor ſecchiſſimo, rado, e leggieri, per cagione della tolta umidità, onde gli umori ſecca, e genera ſete, per la diſeccazion dello ſtomaco, e il ventre coſtrigne. Il pane, che temperatamente ha formento, e ſale, ben confettato, e come ſi convien, cotto, agevolmente nello ſtomaco ſi ſmaltiſce, e ſangue chiariſſimo in corpo genera: onde più convenevole è a coloro, che in ripoſo ſtanno, e nella dilettazione delle delizie. Ma agli eſercitanti, e affaticanti è inconvenevole, per la ſua ſottigliezza, e agevolezza di diſſoluzione, de' membri loro. Ma il pane poco formentato, non avente ſale, nè non ben cotto, viſcoſità crea, e groſſezza: ed imperò conveniente è agli affaticanti, e che fortemente

ſmal-

ſmaltiſcono. Ma il pane, che di ſoperchio ha formento, e ſale, niente nutrica, nè non conforta. La virtù in verità del ſale l' umidità ſua ſecca, il formento la congiunzione radifica.

Delle Fave.

CAP. VIII.

ALcuna Fava è groſſa, e alcuna è minuta: ancora alcuna è bianca, e alcuna è negra: e ancora alcune agevolmente ſi cuocono, e alcune malagevolmente: e la bianca, che agevolmente ſi cuoce, è migliore: e le piccole ſono più ſaporoſe, e più fertili, che non ſono le groſſe: le groſſe ſon più belle, ma ſon men fertili. In ogni aria abitabile naſcono, e fruttano, e deſiderano graſſa terra, e cretoſa, ed in quella fa ſottile corteccia, e agevolmente ſi cuoce. E nella mezzanamente ſoluta terra, cioè temperata di graſſezza, aſſai convenevolmente naſce: ma in ſabbione, e magra terra non pervien bene, e non frutta bene, e quella, che vi naſce ha corteccia groſſa, ed è dura a cuocerſi, ſe quel cotal campo non è ingraſſato con letame, e allora la ſua malizia ſi rammenda: ma ſempre migliore è quella, che naſce in terra graſſa, e cretoſa. Seminaſi nelle ſtoppie, e in terra non arata, avvegnachè nell'arata ſeminar ſi poſſa convenientemente. Spargeſi il ſeme ne' luoghi freddi, in fine di Novembre, o di Dicembre, e in luoghi caldi, o vero temperati, del meſe di Gennajo, o di Febbrajo, quando la terra, poi dopo il forte gielo, tale è, che ſi poſſa arare, da che è ſparſo il ſeme: e meglio è nell' umida terra, che nella ſecca ſeminarla. Ma ancor ſi può ſeminar del meſe di Marzo, e maſſimamente in terra molto graſſa: alla quale molto fa prò, quando tardi

ſi ſemina, ſe macerata prima in acqua ſi ſemini. E così incontanente di germinare, e naſcere ſi ſtudierà: che ſe in acqua di letame due, o ver tre dì s' immolli, quella, che poi naſcerà, miglior farà da cuocere. E ancora cotale mollificazione graſſa, alle fave, contro alla magrezza della terra, preſterrà ajuto. Alcuni dicono, che la fava bagnata nell' acqua, quando è ſeminata, che quella, che naſce non ha malagevole cocitura, e che non è biſogno, che nella ſua ſeminazione le zolle ſien rotte, acciocchè naſcano. Ancora provato è, che ſe la ſera ſi pongano in molle, in acqua, nella qual ſarà bollita cenere, e ſtia la notte coperta, e la mattina ſi lavi con acqua calda, e pongaſi a cuocere, che agevolmente ſi cuoce. Queſte coſe non contrariando, avvegnachè molto infra la terra attuffata ſia, sì la rompe pullulando, e creſce alla ſuperficie della terra: e una corba, cioè miſura, o poco meno, una bubulcata, cioè ſpazio di terra d' un pajo di buoi, empie: ed è da ſeminar rada, acciocchè dilatar ſi poſſa ne' gambi: ed è meglio ſeminata quando la Luna è piena. Di queſta generazion di legumi la terra non s' offende, e maſſimamente ſe le radici ſi laſciano nella terra: ma il campo non diventa fruttifero però, ſe non è per accidente troppo umido: imperciocchè Columella dice: il campo a' grani provarſi più utile, che l'anno di ſopra ſia ſtato voto, che ſe vi foſſero ſtate ſeminate, e mietute fave. E vero dice, per due ragioni. L'una perocchè del nutrimento del frumento alcuna coſa conſuma: e l'altra, che non può nella State, così convenevolmente ararſi, come quando è ignudo. La fava, ſecondo Palladio, è da ſarchiare, quando è grande quattro dita ſopra la terra, e poi altra volta ſi ſarchia, quando l' erbe nocive ſaranno in quella rinate: della qual ſarchiagione non s' affligge, anzi fa prò, e molto frutto renderà. E

pie-

piegata ancora preſſo al nodo, sì come la intera, riſponde del meſe di Maggio, e di Giugno. La fava in quaranta dì fioriſce, e inſiememente creſce, e quel medeſimo è in tutti i ſemi duplicati, sì come il piſello, e gli altri legumi tutti. Del meſe di Giugno la fava, al menomar della Luna, ſi divelle innanzi dì, e innanzi, che la Luna proceda: e ſcoſſa, e rifrigerata, ſi pon nel granajo: e così i gorgoglioni, o non fiore, o vero meno nocevoli avrà, sì come Palladio dice. E Varro dice, che la fava, e tutti gli altri legumi, in vaſi da olio, con cenere miſchiati, per lungo tempo ſani ſi ſervan da' gorgoglioni. Le fave, sì come dice Iſac, s' elle ſi mangian verdi, allora fredde ſono, e umide nel primo grado, e generano groſſo umore crudo, e enfiativo, onde ventuſità fanno, e nello ſtomaco ſono molto nocive: le ſecche, e mature, fredde ſono, e ſecche in primo grado, e non lodevole ſangue generano, e la carne enfiano, e dilatano, e operano in quella, come fa il formento nella farina: onde nelle parti di ſopra del ventre molta groſſezza generano, e enfiativa, della quale il fumo al capo, ſalendo, al celabro nuoce, e ſogni molti, e corrotti inducono. Adunque concioſſiecoſachè di queſta natura ſieno le fave, non ſi può loro torre il difetto, per alcun modo di decozione, ma menomare: e per eſperimento queſto ſi pruova: che quegli, che ſpeſſamente la fava uſano, indigeſtione, e enfiagione hanno, ancora che ſaniſſimi ſieno: ma ſono mondificative, e però vagliono alle letiggini: e coloro, che la cotenna del ſuo corpo vogliono mondificare, con la farina loro lavarſi s' avvezzano. In diverſi modi ſi cuocono. Alcune ſi cuocono con acqua: alcune nel fuoco s' arroſtiſcono: ma cotte in acqua, più lodevoli ſono, imperocchè l' acqua molto di ventuſità toglie loro, e la groſſezza, maſſimamente ſe la prima acqua della coci-

tu-

tura ſi getti, e di nuovo vi ſi raggiunga l' acqua. E queſta decozione ſi fa in due modi: o vero con guſcio, o ſanza guſcio: e quelle che cotte ſono col guſcio, ſono di dura digeſtione, e di groſſi umori, e enfiative. La ſtitichezza del guſcio impediſce l' uſcir del ventre. La lunga ſua dimoranza nel ventre, ventuſità, e enfiagion preſta: ma cotte, ſanza corteccia, meno ſono enfiative, e più toſto ſi ſmaltiſcono. E ſe il ſecondo brodo ſi faccia con coſe calde aggiunte, sì come pepe, o gengiovo, o vero olio, è perfetta medicina all' uſar della femmina. Mangiate con menta, origano, e comino, e ſimili coſe, la ventuſità menomano, ed eziandio l' enfiagione. Arroſtite, meno di ventuſità, e d' enfiagione preſtano, ma a ſmaltir duriſſime ſono: ma ſe in acqua ſi mettano in molle, poichè ſaranno arroſtite, e con comino, menta, e origano ſi mangino, la durezza perdono. Le fave infrante a' buoi in cibo continuo, abbondantemente date, toſto gl' ingraſſano: e a queſto modo i buoi grandi, e vecchi, da' ſavj beccai s' ingraſſano, e in quindici dì ſi rinnuova la loro carne. Avicenna dice, che la rettificagion delle fave è il molto tempo del tenerle in molle, e la bontà del molto cuocerle, e mangiarle con pepe, e ſale, e ſimili coſe, e con olio: e le migliori di tutte ſono le groſſe, e bianche non perforate da' gorgoglioni. E delle loro proprietadi è, ch' elle ſpiccano l' uova dalle galline, quando le galline le paſcono; e fanno vedere coſe ſtrane, in ſogno, perturbanti, e fanno venir pizzicore, le freſche maſſimamente. Anche lo 'mpiaſtro delle cortecce loro, poſto ſopra il pettignon del fanciullo, ceſſa di non laſciarvi mettere i peli: e ſimigliantemente, quando l' uſano ſopra il luogo raſo, ſpeſſe volte poſto, e rinnovato. Le fave levano la morfea della faccia, e maſſimamente con la corteccia, e 'l panno, e le letiggini, e fan-

no

no buon colore, e il loro impiaſtro è buono alle poſteme delle poppe delle donne, e alla cacità, cioè congelazione del latte in quella fatta: e quelle che cotte ſon con aceto, e acqua ſon buone alla ſoluzione antica, e propriamente cotte con le ſue cortecce. E anche fanno prò alla diſſenteria, ch' è ſoluzion di ventre con ſangue. Plinio dice, che la fava cotta, e la colatura ſua bevuta, il polmone mondifica, e le poſteme delle mammelle cura. E con roſe miſchiata, il dolore, e lividore, e la lippitudine degli occhi cura. Maſticata la fava, e alle tempie appoſta, gli umori agli occhi diſcorrenti coſtrigne. Ancora la fava feſſa, e ſopra la vena aperta poſta, il ſangue riſtrigne, il latte diſcorrente dalle mammelle fa reſtare, e diſcorrere non permette. A' podagrici, e agli artetici, cioè a gotte di mano, cotta con graſſo di pecora, ſovviene, ſe ſopra il luogo del dolore s' impiaſtri. Le 'nfiature dell' apoſtema ripercuote, ſe nel principio, cotta in aceto, all' enfiature s' apponga. Anche dice, che quando la fava è in fiore, l' acqua maſſimamente deſidera, ma quando è sfiorita, ama ſecco: Anche dice, che nell' acqua marina, o vero ſalſa, appena ſi cuocono. Dice ancora, che nell' Iſole del Mare Oceano naſce fava ſpinoſa da ſe, che cuocere non ſi può. E in Egitto naſce fava ſpinoſa lunga dieci cubiti, la quale i Coccodrilli fuggono, temendo che gli occhi loro non s' offendano dalle loro ſpine.

Del Farro.

CAP. IX.

IL Farro è quaſi ſimile alla ſpelda, ma è più groſſo in erba, e nel granello: ſi ſemina nel tempo del grano, e della ſpelda: e una corba compie una bubul-

bulca, cioè il lavorìo, che fa un pajo di buoi, o vero certa miſura di terra, che così ſi chiama: mieteſi, e mondaſi come il grano. Il Farro è di temperata compleſſione, ed è cibo buono a' ſani, e agl' infermi, ed aſſai nutrica, e conforta, e genera buon nutrimento, ed è anzi ſtitico, che purgativo.

De' Fagiuoli.

CAP. X.

I Fagiuoli ſon conoſciuti, e alcuni ſon roſſi, e alcuni bianchi: terra, e aria deſiderano tale, chente il panìco, e 'l miglio, e utilmente ſon ſeminati intra loro, e intra i ceci, ed in orti, e tra cipolle, e cavoli. Ma in meno ſoluta, cioè magra terra, pervengono, e in quegli medeſimi tempi ſi ſeminano: e quanto più è graſſa la terra, tanto più radi ſi ſeminano. Dall' erba ſpeſſo ſi mondino, e colganſi cotidianamente quante volte i ſuoi gagliuoli ſi veggano imbiancare: allora ſi ſtimano eſſer maturi, ed in ſu lenzuoli, o ſtuoje, al ſole ſi ſeccano. Quegli che ſon roſſi, ſon caldi, e umidi nel mezzo del ſecondo grado. I bianchi ſon poco meno caldi, ma più umidi, e teſtimoniaſi queſto, che i loro granelli, sì come gli altri, ſeccar non ſi poſſono, e ſe ſi ſeccano non ſi poſſono ſervar lungamente. Umori groſſi generano, ed enfiagione, e ventuſità, e molto fummo il capo empiente: e ſogni peſſimi, e ſpaventevoli fanno, e corrotti. E ancora Avicenna dice, che generano umori groſſi: ma la ſenapa ceſſa il nocimento loro: e ſimilmente l' aceto con ſale, pepe, e origano.

Del Git.

CAP. XI.

GIt è un ſeme nero, e quaſi triangolo: la cui erba naſce tra 'l grano, e tra la ſpelda, e tra ſegale, e in volgare ſi chiama gitterone, e fa i fiori roſſi a guiſa di campanelle, ed è caldo, e ſecco in ſecondo grado, ed ha virtù di diſſolvere, e di conſumare, contra l' oppilazion della milza, e delle reni, e alla paſſione iliaca, cioè fianco, e dolor di ſtomaco. Per la ventuſità vale la polvere ſua in cibo: e daſſi la polvere ſua contro a' vermi, data con mele: e faſſene anche impiaſtro della polvere ſua, e di ſugo d'aſſenzio al bellico per li vermini.

Del Loglio.

CAP. XII.

IL Loglio, o vero zizzania, naſce tra 'l grano, ne' ſecchi tempi, ed ha virtù acuta, e velenoſa, ed oppia la mente, e perturbala, ed inebbria. Con vino cotta, e con iſterco aſinino, e con ſeme di lino, e fattone impiaſtro, la poſtema diſſolve, e le gangole. Cotta ancora con cortecce di radici, e alle ferite putrefatte appoſta, mondificale, e ſanale. Anche riarde il grano, imperocchè gli toglie il nutrimento ſuo, sì come il papavero è la zizzania della vena, e i cavoli della vite, imperocchè la riarde, come dice Alberto.

Della Lente.

CAP. XIII.

LA Lente è conoſciuta: queſta vuole aver luogo ſottile, e riſoluto, o graſſo, ma ſecco, imperocchè dalla luſſuria, e umore ſi corrompe: infino alla Luna duodecima del meſe di Febbrajo ſi ſemina, e il quartiere d'una corba, a ſeminare una bubulca, baſta. E concioſſiecoſachè la lente molto toſto metta, e creſca, conviene, che ſe 'l campo è da letaminare, imprima ſia letaminato con letame ſecco, che ſi ſemini: e da che il letame è ſtato tre, o quattro dì nel campo, dee poſcia eſſere ſparto, ſecondo che dice Alberto. Ma Palladio comanda, che ſi faccia queſto, acciocchè toſto naſca, e creſca. Fredda è in primo grado, e ſecca in terzo. Il nutrimento ſuo è groſſo, e a ſmaltire è duro, e genera ſangue maninconico: e ſe le cortecce ſi mangia, empie il celabro di fummo groſſo, e maninconico, onde è cagione di dolore, e d'ingannevoli paure, e ſogni. Ventuſità, e enfiagione, e coſtipazione fanno, e però allo ſtomaco è più nociva, che tutte altre granella, e al polmone, e al diaflagmate, cioè al pannicolo, il quale cuopre le coſtole, e alle pellicole del celabro, e a tutti altri nervi delle pellicole, e maſſimamente a quelle de gli occhi, imperocchè l'umore loro diſecca, inaſpriſce, e impediſce i ſani occhi, e tanto maggiormente agl'infermi occhi. Così è ria alla compleſſion ſecca, ma a coloro i quali ſono d'umida compleſſione, talvolta fa prode, ſe ſia cotta ſanza la corteccia: e imperò è buona agl'idropici: ma con la corteccia nuoce troppo, per la ventuſità, e enfiagione, che fa. La grande, e nuova, e che ſia

di

di buona cucina, è migliore, ſecondo il cibo, e ſecondo la medicina: e la piccola piggiore. La vecchia è dura, e rea: e ſe la lente ſi meſcoli tra la cenere, meglio ſi ſerba, che non gorgoglia, e diventa di buona cucina.

De' Lupini.

CAP. XIV.

I Lupini, o vero per terra, o vero per vigna ingraſſare, o vero, per ſeme ricorre, ſi ſeminano: i quali per la prima cagione ne' campi, o vero in vigne ſi ſpargono del meſe d' Agoſto, o colte l' uve, e cuopronſi con le marre, o vero con aratro. E poi del meſe d' Aprile, o di Maggio, o quando a conveniente grandezza ſaranno venuti, ſono d' arroveſciargli ſotterra, e così ingraſſano i campi, e le vigne a modo di letame, e fannole fruttifere. Ne' campi allora ſi ſemini il miglio, e 'l panìco, e nel tempo vegnente il grano: e nelle vigne meglio, che il letame aoperano, imperocchè il letame non ſi convien bene, perchè fa mal ſapore al vino. Seminanſi ottimamente, dopo la ricolta, nelle ſtoppie, o vero favuli, due volte arati, o vero preſſo al principio d' Agoſto, e poi del meſe d' Ottobre: e poi preſſo alla terra con le marre ſi tagliano, e per li ſolchi ſi pongono: ſopra i quali, ſeminato il grano, col vomero ſi rivolge la terra, e così per un grano vi ſi fa ottimo, dove ancora il ſeguente anno un' altra volta il grano ſeminar vi potrai, o vero la ſegale. Poſſonſi ancora ſeminare in quel medeſimo tempo, intra 'l panìco nella ſeconda ſarchiagione, i quali, colto il panìco, rimarranno, acciocchè 'l campo ingraſſino da grano, ſecondo il modo predetto, e allotta due

corbe, o vero più, nella bubulca ſi pone. Ma quegli, che ſi ſeminano, per cagione di ricor ſeme, ſi ſeminano del meſe d'Ottobre, e di Novembre, e una corba la bubulca baſta. Nel limoſo campo il lupino non naſce. La terra creta teme, e la ſottile terra, e roſſa ama. I lupini da ſarchiar non ſono, e ſarchiati ſi ſpengono, imperocchè hanno ſolamente una radice, e queſto non deſiderano, imperocchè l'erbe, ſanza ajutorio del cultivatore, diſtruggono. Del meſe di Giugno, o di Luglio ſi colgono, e incontanente, ſe piacerà, ſi traggon dell'aja: ma ſon da riporre di lungi da ogni umore, e così ne granai lungamente ſi ſerbano, maſſimamente ſe in quei granai entrerrà ſpeſſo il fummo. I lupini, sì come dice Iſac, caldi, e ſecchi ſono in ſecondo grado: e di quegli altro è amaro, il quale di ſua natura cotale è: e queſto in medicina s'adopera. E altro è dolce, e inſipido, cioè ſanza ſapore, imperocchè, per molta dimoranza nell'acqua, s'addolciſce, e così è fatto inſipido. La farina de' lupini, col mele, vale contro i bachi. A quello medeſimo vale il pane fatto della farina ſua con mele, e aſſenzio, poſta ſopra lo ſtomaco, e meglio ſe vi s'aggiunga un poco d'aloè. Quella medeſima farina la poſtema matura, e rompe. Il lupino, sì come dice Avicenna, ſottiglia i capegli, e lava, e monda i panni del viſo, e la morfea, e allora maſſimamente, quando ſi cuoce in acqua piovana, tanto che ſi disfaccia. Alcuni dicono, che la farina del lupino, i peli nati riarde, e gli altri rimetter non laſcia. Iſac dice, che ſe dell'acqua, dove i lupini ſi macerano, i luoghi delle cimici ſi bagnano, muojono. I lupini, fatti dolci, nutrimento groſſo generano, e duro a ſmaltire, e però generano umori viſcoſi.

Del

Del Lino.

CAP. XV.

IL Lino deſidera l'aere temperato, e terra ſoluta, cioè aſciutta, e graſſa, e quanto più graſſa ſarà, tanto la ſua ſtoppa ſarà più groſſa: e quanto la terra ſia più magra, tanto la ſua ſtoppa ſarà più ſottile. Ma il lino poco, e corto in cotal terra naſce, nella cui ſeminazione, la terra aſſai dimagrarſi, e offenderſi ſi crede, ed imperò d'ajuto di letame ha biſogno, ſe di ricever cotal ſementa ſia uſata. La ſua terra una volta innanzi al Verno, ſi dee arare, acciocchè le zolle, per lo gielo del freddo ſeguente, in polvere ſi riducano: e poſcia, dopo il Verno, ſia arata la ſeconda volta, più toſto, che altri potrà, e ſia ſparta, e anche arata cinque, o ſei volte, intanto che bene ſi riduca la terra in polvere. Ma in queſto modo, che la prima volta la terra più profondo s'ari: nella ſeconda aratura, ſia arata meno profonda: e faccendo così, inſino all'ultima volta, ſempre la profondazion ſi menomi. Di quindi al mezzo d'Aprile, inſino alla fine d'Aprile, è ottimo il ſeminare, purchè intorno, o vero in ſommo della terra ſia men d'un palmo, e la terra ſopra 'l ſeme, con l'aratro rivolta. Nella cui ſeminazione, ſecondo il coſtume d'Aleſſandria, dove il lino ottimamente ſi proccura, può un bue menare un'aratro, e due, inſieme giunti, menare due aratri, che l'uno aratro per uno braccio, o poco più, con una fune ſeguiti al primo: de' quali ciaſcuno abbia il ſuo bifolco, che l'aratro tenga, e meni: e tre corbe di queſto ſeme, o poco più, baſtano a una bubulca: al quale molto fa prò, ſe cotale campo s'erpichi, poichè ſarà ſeminato. Ma,

ſe

ſe tempo ſarà di molta ſecchezza, molto gli ſia utile, ſe ſi potrà innaffiare. Puoſſi anche ſeminare innanzi al Verno ne' luoghi caldi, ne' quali, poichè ſia nato il lino, dal freddo non ſia offeſo: e allora meglio perviene nella terra mezzanamente cretoſa, che nella terra molto ſoluta. E non è biſogno, che ſia graſſa, e che, oltre che due volte, s' ari, pure che la terra ſi polverizzi. E quando ſarà ſeminato, meglio è, che ſolo con l' erpice fatto d' alcune ſpine, o ver pruni ſi cuopra. E meglio ancora è, che un' huomo con una fune ne tiri l' erpice, che farlo tirare a' buoi, per lo nocimento dell' orme: e queſto è agevole a ciaſcuno huomo. Queſto è ancora dall' erba due volte da mondare con mano, imperocchè ſe creſcerà, o avvolgeraſſi al lino, il lino ſarà agevolmente affogato: e imperò l' erba, la quale s' avvolge al lino, dee eſſere avaccio ſtirpata, avvegnachè molto s' offenda il lino ad andare tra eſſo, quando è grande: ed imperò il mondatore dee innanzi a ſe con le mani aprirlo, e andar tra eſſo co' panni molto levati. Ma quando la prima volta ſi monda, imperocchè allora è piccolo, è bene, che s' abbatta, perciocchè ſi rileva, e non s' offende, per l' andare tra eſſo. Coglieſi, quando con maturo colore ingialla: e in quel medeſimo dì, acciocchè la rugiada nol tocchi, ſi porta ſotto tetto legato in faſci: e poi con mazzi di legno ſene ſcuote il ſeme, e il lino a macerar nell' acqua ſi pone: nella quale quattro, o cinque dì, ſe l' acqua è putrida, baſta di ſtare. Ma, ſe l' acqua non ſia corrotta, ſi dee tenere inſino a ſette, acciocchè infracidi la carne erbale, e la corteccia, de la quale ſi fa la ſtoppa, rimanga ſanza corromperſi. Puoſſi ottimamente macerare in queſto modo, sì come ſervano i Melaneſi. Quando maturo è il cogliono, ſanza alcune erbe, miſchiato, e in piccioli faſciuoli ſi le-

lega con erbe, o con vinchi, e nel campo ſi ſecca, e quanto ſi può ſi guarda dalla piova, e maſſimamente, quando è ſecco: poi ſi reca a caſa, e ſotto coperto ſi pone, e ſerbaſi inſin del meſe d'Agoſto, tanto che compiuto ſia la neceſſità della battitura. Allora il ſeme gli ſi toglie, e all' acqua ſi porta: e in quella ſi pone: e ſpeſſo con pertiche s' attuffa, e pongliſi peſo d' alcuni legni, acciocchè ottimamente ſi bagni: ed in quella ſi laſcia per mezzo dì ſolamente: e così ben bagnato ſi riporta a caſa: e tutto ſi ripone in un monte, appreſſo al muro ſotto coperto, e cuopreſi di paglia, e laſciaſi così tre dì: nella qual paglia ſi ſcalda, e maceraſi. E poi che raffreddato ſia, o vero tenero, e leno fatto, o vero i ſemi, in quello rimanenti, incominciano a germogliare, o vero la ſtoppa ſua dalla carne rimoſſa per ſe, non ſi torce, compiuta ſarà la macerazione: e allora ciaſcun faſciuolo ſi divida in tre, o vero quattro menate grandi, e con quel legno ſi leghi, e nell' aja ottimamente ſi ſecchi, e ripongaſi. E poi ſi potrà in qualunque tempo conciare, com' è uſanza. Ma ſarà ſegno di temperata maturazione, quando ſi macera nell' acqua, quando al toccare è morbido in modo, che ogni aſprezza abbia perduta. Conoſceſi ancora ſe ſene tragga alquanto nell' acqua, e ſecco ſi pruovi, ſe la carne erbale dalla ſtoppa agevolmente ſi parta. Ma ſe meno, che ſia biſogno ſi maceri, la ſtoppa ſarà più forte, e più bianca: ma non perfettamente ſi partirà da lui la carne erbale, e ſarà più aſpro a filare. Ma ſe ſi macera più che biſogni, la ſtoppa men forte, e bianca ſarà, e dalla carne erbale ottimamente partita, e ſarà più facile a filare: e poi ottimamente ſi lava in acqua, e ſi vuote, e a Sole ſi ſecca. E quando ſecco ſarà, allora ſi percuote con mazzi di legno, acciocchè la carne ſi rompa. Poi al Sol caldo ſi pone, e quando

do ſarà ſcaldato, rinvolto ne' panni caldi, ſi riponga in caſa al coperto, e ſtato per alquante ore, ſia gramolato: e in queſto modo ſi monda ottimamente, nè la ſtoppa, gramolando, ſi rompe, come ſarebbe, ſe incontanente ſi gramolaſſe, come ſi levaſſe dal Sole: Che ſe il tempo ſarà umido, con molti panni ſcaldato al fuoco, ſi prepara alla gramola, e con iſcotole la mondificazione ſi compie: poi ſi pettina, e poi ſi fila. La virtù del ſeme del lino, ſecondo Avicenna, è proſſimana alla virtù del fien greco. Caldo è in primo grado, e temperato in umidità, e ſecchezza: e ſe ſi prenda con mele, e pepe, muove l'appetito della luſſuria.

Dell' Orzo.

CAP. XVI.

L'Orzo ſoſtiene ogni aria, e deſidera la terra graſſa, acciocchè ottimamente profitti, e nella mezzana terra ancor ſi produce, e nell'aperto, più toſto, che nell'ombroſo luogo ſi rallegra. In queſti tempi, e in quel medeſimo modo, che 'l grano ſi ſemina, e ſette dì ſotterra dimora, e allora eſce fuori, sì come dice Varrone: ma i legumi in cinque dì, fuori che la fava. Da Alberto ſi dice, che ſi ſemina nel principio della Primavera, e l'uno, e l'altro può eſſer fatto: ma la mietitura di queſta ſeminazione, più tardi viene a maturità. Ma l'orzo marzuolo, che a Bologna ſi chiama margolla, ſi ſemina per tutto 'l meſe di Marzo, e nel principio d'Aprile, e del meſe di Luglio è maturo. Ancora ſi truova orzo, che nel battere ſi monda, come il grano, e queſto in quel medeſimo tempo ſi ſemina, che 'l grano: ed in ſeminandolo una corba compie la bubulca a ſeminare. Culti-

vaſi,

vaſi, e mondaſi, come il grano, e maturaſi un poco innanzi a quello, ed imperò la ſua mietitura prima ſi riceve: ed è da farſi prima, chè le granella caggiano dalle ſpighe rotte, imperocchè non ſono coperte da alcune follicole, come è coperto il grano. E i ſuoi colmi, i quali pignoni diciamo, nel campo, per alcun tempo laſciam giacere, imperocchè in queſto modo ſi fa grande, e tritaſi, come il grano. L' orzo, ſecondo Iſac, e Avicenna, è freddo, e ſecco nel primo grado, ed ha virtù mondificativa, e ſcolativa, e più che la fava diſecca, ed imperò dalle enfiagioni libera. L' orzo, e 'l grano nutricano più, e ſono più laudabili, che ogni altra biada: ma l' orzo più toſto ſi ſmaltiſce, ed imperò da' membri più toſto ſi diſſolve, che non fa il grano. Galieno dell' orzo, e della fava, ſecondo medicina, dice. L' orzo, e la fava, imperocchè al temperamento vicini ſono, in molte coſe luogo hanno, ſecondo il Medico, sì come la cera, e l' olio negli unguenti, e negl' impiaſtri. Faſſi dell' orzo una confezione utile. Leſſaſi l' orzo prima con l'acqua, poi s' arroſtiſce, e poſcia fattone farina, con zucchero ſi confetta: e queſta a tempo di State, a rifriggerio dello ſtomaco, e del fegato vale: e alla ſete ancora vale, con acqua temperato, o vero a mangiarlo groſſo con cucchiajo, o vero sì liquido, che ſi bea: e faſſene orzata in queſto modo, acciocchè la corteccia tor gli ſi poſſa: tolgaſi una miſura d' orzo, e nove d' acqua, e tanto lungamente ſi cuoca, che ritorni ad una, e la colatura a ber gli ſi dia. Queſta vale alla ſanità guardare, e 'l corpo inumidiſce. Se 'l corpo deſidera più rifriggerio, un poco d' aceto prima vi ſi miſchi, o vero vi s' aggiunga ſeme di papavero bianco. La detta orzata a' ſani, in continuo uſo, chiariſſimo, e perfettiſſimo ſangue genera, e non nutriſce meno, che 'l pane, la quale a' ſani da dare è.

Agl' infermi dee eſſer data in diverſi modi, sì come a ciaſcuna infermità ſi conviene. Se tu vuoi la ſete, e 'l calor del fegato ſpegnere, bei al ſopraddetto modo. Se la colativa, e mondificativa orzata vorrai fare, cuocila con la corteccia: ma ſe laſſativa, e rifrigerativa far la vorrai, quando l' avrai cotto, ſopra poni mele violato. Se per l' oppilazion del fegato, quella vorrai prendere, con quello cuoci inſieme le radici d' appio, e di finocchio, e prendi quello con oſſizzacchera. Ma altri dicono, che l' orzata ſi fa in queſto modo. L' orzo ben mondato ſi cuoce molto bene in acqua, e colaſi per panno. La farina così ſi fa. L' orzo ben mondato alla macine ſi ponga, e maciniſi con la macine alquanto ſollevata, acciocchè groſſa farina adoperi: e cotal farina, cotta in acqua lungamente, è ottimo cibo a' febbricitanti, e maſſimamente a chi ha poſtema nelle parti ſpiritali. Avicenna dice, che ha le proprietà dette della ſegale. Ancora ſe ſi fa unguento di quello con aceto forte, e ponſi, a modo d' impiaſtro, ſopra la ſcabbia ulcerata, ſanala. Anche ſene fa impiaſtro con mele cotogne, e aceto ſopra le gotte de' piedi, e ceſſa il diſcorrimento delle ſuperfluità alle giunture, e l' acqua ſua fa prò alle 'nfermitadi del petto. E quando ſi bee con ſeme di finocchio, fa abbondante il latte. e l' acqua ſua è infreddativa, e umettativa nelle febbri calde, pura, cioè pretta, e nelle fredde, con appio, e con finocchio ſi dee dare.

Della Saggina.

CAP. XVII.

LA Saggina è conoſciutiſſima, ed enne di due ſate. Enne una roſſa, e una bianca, e truovaſe una

una terza maniera, che è più bianca, che 'l miglio: e anche alcuna in erba molto creſce: alcuna poco, e alcuna lungo tempo dimora ne' campi, e alcuna in pochi dì ſi matura. È queſta, che in erba poco creſce, è come miglio, e ama terreno molto graſſo, e più toſto la terra cretoſa, che la ſoluta: e quella terra molto dimagra per lo molto nutrimento, ch' ella richiede: e deſidera luoghi paludoſi, e in quegli ottimamente ſi produce, quando prima ſi riduce alla cultivatura. Ma per la troppa graſſezza di cotal luogo il grano, e la fava perirebbe in quello, s' ella non è conſumata prima per ſeminazion di ſaggina. Seminaſi nella terra lavorata, e ancora nella ſoda ſi può ſeminare per gli ſolchi delle fave, e dovunque le fave ſaranno nate rade, nella ſeconda ſarchiagion di quelle, e quando ſaranno divelte, la ſaggina ſarà poſcia da ſarchiare. Nel temperato aere appreſſo è da eſſer ſeminata, nella fine di Marzo, e nel cominciamento nel meſe d' Aprile: e poco di ſeme, cioè un' ottavo d' una corba, baſta a compire una bubulca di terra. Nel caldo aere ſi può ſeminar più toſto: nel freddo più tardi. Ma quella, ch' è piccola ſi può ſeminare in tutto 'l tempo, che 'l miglio ſi ſemina, perocchè altrettanto dimora ne' campi: e imperò alcuni ſeminano la ſaggina meſcolata col miglio, o col panico, o con l' uno, e l' altro inſiememente: e poco di queſto ſeme, cioè l' ottavo della corba, baſta a ſeminare una bubolca. Appreſſo di 15. o 20. dì il ſeme ſuo ſotterra dimora: e nata, avvegnachè ſia piccola la ſaggina, tentedimeno s' arronca, appreſſo della fine d' Aprile, nel cominciamento di Maggio: e allora la detta erba ſi ſcalza, acciocchè meglio germogli, e pulluli dalſua radice: e poi del meſe di Giugno ſi ſarchia, o vero s' arronca la ſeconda volta: e allora appreſſo del male la terra ſi raguna, o vero rincalza, acciocchè

dal cadere meglio ſi difenda, e ſolo del meſe d' Agoſto, o di Settembre ſi coglie, e tagliaſi raſente terra, e poi appreſſo alle pannocchie, ſe i ſagginali vorrai avere. Ma ſe tu non abbiſogni, ſi pieghino con le pertiche, e le pannocchie ſi taglino, e leghinſi in faſciatelli, e laſcinſi i ſagginali ſopra le radici, ne' campi: e nella bobolca della mezzana ſaggina, appreſſo di ſedici corbe ne vengono, cioè ſene ricoglie. Ed è da ſeccarla quanto ſi può, e poi dalle cavalle farà tritata, o vero con verghe. E da riporla in luogo ventoſo, quanto ſi può aperto all' aria, acciocchè troppo ragunata non riſcaldi, e corrompaſi. I ſagginali ſon buoni a chiudere le capanne, ed a gittar nelle vie a tempo del fango: e ſono ancora da ardere, e da ſcaldare i forni, quando ſon ſecchi: e ancora da avvolgergli alle piante de' ſalci, acciocchè le beſtie non gli dibuccino, e ancora, acciocchè 'l Sole di State non gli riarda. Il ſeme della ſaggina è buono a' porci, e a' buoi: e a' cavalli ſi può dare, e ancora agli huomini nel tempo della neceſſità, e per ſe ſola, e con altri granelli miſchiata, e fattone pani: e maſſimamente è buona a' foreſi, che di continue fatiche s' eſercitano. E di fredda, e ſecca compleſſione, e genera ſangue malinconico, e fa enfiagioni: e per lo ſuo peſo fa diſcendere il cibo, ch' ella truova nel ventre.

Del Miglio.

CAP. XVIII.

IL Miglio è di due ragioni, ed è ben conoſciuto: uno, cioè, che preſſo a tre meſi dimora nel campo: e un' altro, che matura in cinquanta dì, poichè ſarà ſeminato. La terra deſidera, che ſia molto arata, ſo-

ſoluta, e graſſa, e ancora nel ſabbione, e nella rena perviene, quando in terra umida, e a tempo umido ſi ſemini. Ma il ſecco, e argilloſo campo teme: e la terra nella qual ſi ſemina, molto la conſuma della graſſezza. E ſeminar ſi può intra i ſolchi delle fave, e intra lor, dove rade fieno, nella lor ſeconda ſarchiagione. Se la terra ſarà aſciutta, e mezzolana, non cretoſa, e che divelte le fave, da ſarchiar ſia, del meſe d' Aprile, di Maggio, e di Giugno ſeminar ſi può. Ma Palladio dice, e con lui ſi concorda la ſperienza de' foreſi, che il miglio ſi ſemini del meſe di Marzo, e ſarà maturo del meſe di Giugno, del quale provevolmente ſeguita, che ſe la terra ſia ben graſſa, puoſſi nella medeſima State un' altra volta ſeminare, e un' ottava parte di corba compie la bobolca, e ſeminaſi bene intra i fagiuoli, e puoſſi ſeminar nelle vigne. Ma dall' erbe ſpeſſo ſi mondi. Maturo è quando tutto imbianca, e dagli uccelli, con molta fatica ſi difende. Quando è ſecco, e legato in faſci ſi rizzi al Sole, e quivi ſtia per due, o tre dì, e poi ſi porti all' aja, ed incontanente ſi batta, acciocchè ſe in gran monte ſi ponga, non ſi riſcaldi, e corrompa. E, quando è battuto, ſecchiſi ottimamente innanzi ſi porti al granajo, imperocchè ſe 'l miglio non ſi ſecca bene, incontanente riſcalda, e corrompeſi: ma quando è ottimamente ſecco, per lunghiſſimo tempo ſi ſerba. E alcuni colgono ſolamente le ſpighe, come del panìco, e poſcia ne tagliano i lor gambi preſſo alla terra, e laſciangli per due dì, o per tre al Sole nel campo, e poſcia gli ripongono per nutrimento delle beſtie. Il miglio, ſecondo Iſac, è freddo nel primo grado, e ſecco in ſecondo: e queſto teſtimonia la leggerezza, e la ſua concavità, e l' eſſere viſcoſo, e ventoſo. Meno nutriſce, che tutti altri granelli, dei quali ſi fa pane: ma è per la ſecchezza confortativo,

e

e dello ſtomaco, e degli altri membri del corpo, ed è provocativo d'orina, ed imperò s'arroſtiſce al fuoco, e ad ogni doglia, e corroſion di corpo, caldo ſi ſoprappone. E per cagion della ſua ſecchezza, e del troppo poco nutrimento, non è da uſar da coloro, che le loro carni vogliono ingraſſare, nè da coloro, che ne' loro corpi lodevole ſangue generar deſiderano: ma da coloro ſolamente, da' quali rifriggerazione, o vero confortagione, e d'umori ſuperchievoli diſeccazione ſi diſidera, o da coloro, i quali ſon troppo graſſi, e vogliono dimagrare.

Del Panìco.

CAP. XIX.

IL Panìco diſidera la medeſima terra, e aere, che 'l miglio, e ſi ſemina in que' medeſimi meſi, e in quel medeſimo modo, e con altrettanto ſeme per bobolca. Dall'erbe ſpeſſo ſi monda: il quale ancor tra le fave, e tra i ceci, e fagiuoli, e nelle vigne convenientemente ſi ſemina, o vero ſeminar ſi può, ſecondo la dottrina data del miglio. E anche una generazion di panìco, che in poco tempo riceve compimento, e queſto convenientemente ſi ſemina, dopo la mietitura compiuta, nelle ſtoppie, due, o ver tre volte arate, e le zolle rotte: nelle quali terre ottimamente ſi produce, ſe non ſe ne' tempi di molta ſecchezza, nella quale non poſſa eſſere annaffiato. Il panìco, ſecondo Iſac, è in forma, e in natura ſimile al miglio, ma meno nùtriſce, e più coſtrigne il ventre. Prendeſi in diverſi modi, e per le loro diverſità, l'operazione ſua muta. Ma in qualunque modo ſi prenda, meglio è, che 'l miglio. Cuoceſi ſpeſſamente, o con lardo, o con olio, e ſpeſſe volte con latte di ca

pra,

pra, o di mandorle: e cotto con olio, o con lardo, è più lodevole, imperocchè la ſua ſecchezza perde, e ſaporoſità, e buon nutrimento acquiſta, e la coſtipazion perde. Ma cotto con latte è più lodevole, che quello, che ſi cuoce con ſola acqua. Ma del cuocerlo nell' acqua, ſono due modi: o cuoceſi intero, o rotto con la macine. Lo 'ntero, levatone la corteccia, ſi cuoce, ed in una miſura di panìco, quindici miſure d' acqua ſi pongono: e così cotto groſſo è, e duro a ſmaltire, ma non è del ventre coſtipativo, imperocchè, per lo ſuo peſo, alla parte di ſotto diſcende. Con la macine trito ſi cuoce così: che nella farina monda, diece cotante miſure d' acqua ſi pongano, e poichè due volte, o tre avrà bollito, con le dita ſi freghi, e coliſi, e 'l colamento ſia cotto infinattanto, che cominci a diventar duro, e così è utile a manicare, ed è più ſottile, che in altri modi, e più agevole a ſmaltire, ma è più ſtitico.

Del Piſello.

CAP. XX.

IL Piſello, e rubiglia è bianca, e groſſa, e ſeminaſi del meſe di Settembre, e d' Ottobre, e di Gennajo, e di Febbrajo, sì com' io penſo, meglio in terra agevole, e aſciutta, in luogo tiepido, cioè caldo temperatamente, e aere umido, e parti due d' una corba in una bobolca ſi ſparge: e coglieſi quando i gagliuoli ſuoi ſon ſecchi, e le granella fortemente indurate, a Luna menomante, poichè molto ſarà in difetto del ſuo lume. Ed in quel medeſimo modo ſi ſemina la rubiglia nera, la quale è di piccol valore, e l' una, e l' altra agevolmente è diſtrutta da' gorgoglioni. Fredda è nel primo grado, e temperata intra umidità, e ſecchez-

chezza. La corteccia ſua è ſtitica: mondandolo adunque dalla corteccia, genera umori laudabili, e non fa enfiagion, nè ventuſità, sì come la fava, ed è a uſo di mangiare buono, e di State, e nella calda regione.

Della Spelda.

CAP. XXI.

LA Spelda è conoſciuta, e le ſue maniere ſono, che alcuna è più grave, e queſta è migliore: e alcuna è più lieve, e queſta è piggiore: l' aria deſidera, come il grano, e la terra, ma meglio ſi difende nella magra, che non fa il grano, e nella terra cretoſa, ed in iſcoperto campo, ottimamente produce: ed in que' tempi ſi ſemina, che il grano, ed in quel medeſimo modo. Ma due corbe nella bobolca ſi ſeminano, colà dove del grano una corba baſta. Cultivaſi, e mondaſi, come il grano, e mieteſi incontanente, dopo il grano, concioſſiecoſachè un poco più ſi pena a maturare, che 'l grano: ed in quel medeſimo modo ſi trita. E poi ch' ella ſarà partita dalla paglia, per più volte, con coreggiati, ſi ribatte, acciocchè bene dalle reſte ſi mondi. Di temperata qualità è, e a' cavalli, e a' buoi, e a ſimili preſta ottimo nutrimento: e ancora gli huomini la poſſono utilmente uſare, imperocchè il ſuo pane temperato è, e molto lieve: ed imperò ſe tre parti di ſpelda, con la quarta parte di fave ſi miſchi, della ſoperchievole gravezza delle fave, e della molta leggerezza della ſpelda ſi fa pane aſſai bello, e buono, e alla famiglia conveniente: ma nel ſuo artificio la diligenzia s' adoperi, che di ſopra è detto nel pan del grano.

Del-

Della Segale.

CAP. XXII.

LA Segale è conoſciuta, e le ſue maniere non ſon che una, ed aere comune deſidera col frumento, e 'l più freddo ſoſtiene, sì come l'alpi, perciocchè più toſto ſi matura: perchè ne' boſchi dell'alpi ſi ſega del meſe di Maggio, e di Giugno tutti i ramucelli degli arbori, e ſeccanſi, e poi del meſe d' Agoſto s' incendono, quaſi tanto che ſono cenere: ed in que' luoghi ſi ſemina la ſegale, che ottimamente produce in quell' anno: e poi ſi ripoſa infino ſette anni, e allora quella medeſima ſeminagione da capo ſi rifà. Ma dove non ſono i boſchi, l' erba con le ſue radici, e con poco di terra ſi taglia, e ſecca, e arde: nella cui cenere, e polvere, la ſegale poi nel detto tempo ſi ſemina, e poi otto anni ſi ripoſa: e quello medeſimo poi ſi rifà da capo. La terra deſidera aſciutta, e ſabbionoſa, e nella graſſa, e ſcoperto campo meglio ſi produce: e in que' tempi, e' quali il grano ſi ſemina, convenientemente ſi ſemina quella, e più toſto prima, che poi: e una orba di ſeme baſta a una bobolca. Cultivaſi, e monaſi, come il grano. Otto dì fioriſce appreſſo il fine d' Aprile, e nel principio di Maggio, ne' luoghi temperati, nel qual tempo toccarſi dal cultivator non ſi debbe: ed in quaranta dì, dipoſto il fiore, creſce infino alla maturità. Maturaſi, e mieteſi innanzi, che 'l grano, e batteſi, come il grano. La ſua ſuſtanzia è tenace, e viſcoſa molto, ed imperò convenientemente ſi miſchia con la ſaggina, e col miglio, e con la fava, e con ſimili, a pane fare per li lavoratori, e per la famiglia: imperocchè congiugne, e fa tener le

paſte di quei pani, che cotti non hanno tegnenza, ma ſpezzanſi, e tritanſi. La ſegale ſola non s' uſa, ſe non rade volte. Avicenna dice, ch' ell' è della natura dell' orzo, cioè fredda, e ſecca in primo grado. Il nutrimento ſuo è minore, che 'l nutrimento del grano, e la ſua acqua ſpegne l' acutezza degli umori: e ſimilmente la ſua farina ſi pone ſopra i panni, e lo 'mpiaſtro di quella s' adopra caldo, e di eſſa ſi fa decozione, come bevanda: e temperata con pece, e con colofonia, ſe ne fa impiaſtro ſopra le poſteme dure, e con ſola cruſca ſopra le calde.

Della Veccia.

CAP. XXIII.

LA Veccia doppiamente uſiamo, o vero per ſeme da cogliere, o vero a cagione di ſegarla per nutricamento degli animali. E' in verità ottimo cibo a' cavalli, e a' buoi l' erba ſua: e 'l ſeme è da ſeminar del meſe di Gennajo, e di Febbrajo, in terra arata, non nella aurora, quando la rugiada è, ma due ore, o tre, quando il Sole ſe l' avrà bevuta: imperocchè trovato è la veccia non poter ſoſtener la rugiada, ma diventar vana la ſua virtù. I ſemi ſieno coperti nel caldo del Sole, anzi la notte, acciocchè non ricevano ſimiglianti danni per la rugiada ſeguente. Ed è da guardare, che non ſia ſeminata, anzi che la Luna ſia nell' ultima ſua quarta, cioè dopo la vigeſima prima Luna, ed è trovato, che quella la quale è ſeminata dinanzi, le lumache la perſeguitano, e divorano. Ed ha la veccia queſta proprietà, che mietuta verde, ſe con quello, che nella terra rimane, il campo incontanente s' ari, come il letame 'ngraſſa la terra, così la 'ngraſſa ella: e ſe

ara-

arata, quando le radici ſon ſecche, rimuove il ſugo dal campo.

Del Riſo.

CAP. XXIV.

IL Riſo è caldo nel primo grado, e ſecco nel ſecondo, ed è in ſua natura peſante, e dimora nella forcella del petto, e riſtrigne il ventre: ed imperò non è buono a quelli che hanno ventuſità, nè a coloro, che non iſmaltiſcon toſto: genera abbondanza di ſangue, e molto nutrica, ed è teſoro de' paludi.

INCOMINCIA

IL

LIBRO QUARTO

Delle viti, e vigne, e della cultura loro, e della natura, e utilità de' lor frutti.

DI ſopra, nel libro ſecondo, molte coſe della cultivatura, e natura delle viti ſon dette, quando della natura delle piante, e delle coſe comuni alla cultivatura di ciaſcuna generazione di campi, in general parlare ſi diſſe. Ma ora in queſto quarto libro, della natura, e cultivatura della vite, e delle vigne, e d' ogni utilità di frutto loro, ſpezialmente è da dire.

Della vite, che ſia, e delle virtù delle foglie, e della cenere, e delle lagrime ſue.

CAP. I.

LA vite, appo noi è aſſai conoſciuta: ma nelle freddiſſime regioni, nelle quali viver non può, non è conoſciuta: ed imperò dirò, che è un' arbuſcello umile molto: torta, nodoſa, e ſcabroſa, che ha i pori latiſſimi, e gran midolla, e le foglie larghe, e tagliate, la quale ſanza potamento, e ſanza pali, e ſanza ajuto d'alberi, lungamente vivere, e convenevolmente durar non può. Il ſuo frutto è uva, del cui ſugo ſi fa vino, liquore prezioſiſſimo. Le foglie della vite ſono molto medicinali, imperocchè le ferite mon-

da-

dano, e ſanano. In acqua cotte il calor febbrile refrigerano, e lo sboglientamento, e l' enfiamento dello ſtomaco maravigliosamente ceſſano: le pregnanti ajutano: il ſonno provocano, e il celabro confortano, e la ſua lagrima bevuta, la pietra ſpezza, come dice Dioſcoride. La viſta rende acuta, la ciſpità degli occhi toglie: a' morſi velenoſi ſoccorre, e 'l ventre ſtrigne. La cenere ſua vale alle predette coſe, con ſugo di ruta, o noce, ed olio miſchiato. Plinio in verità dice, che le foglie della vite i vizii del capo lievano, l' enfiagioni ceſſano, e con farina d' orzo l' artetica calda curano. Il fluſſo con ſangue molto ajutano, ſe il loro ſugo ſi bea dagl' infermi. La corteccia delle viti, e le foglie ſecche, riſtringono il ſangue delle ferite, e la detta fedita ſaldano, e ſanano. La cenere della vite incontanente la fiſtola purga, e cura il dolor de' nervi, e le ſchiacciature loro mitiga. Le punture degli Scarpioni, e le morſure de' Cani con olio ſana, e la cenere della corteccia, per ſe i peli perduti riſtora, e multiplica.

Della diverſità delle Vigne.

CAP. II.

DElle Vigne ſon diverſe generazioni, ſecondo diverſe, e varie conſuetudini di regioni: imperocchè alcune con ajuto di pali, e di pertiche con ordine ſi fanno, e queſte in due modi. L' uno ſi è, che a ciaſcun palo ſia una vite: e così ſi fanno nelle più delle parti di Lombardia, o di Romagna: ed in queſto modo nella ſottil terra, tre piedi diſtanti l' una dall' altra, ſi piantano, per ciaſcun verſo, e nella graſſa quattro, e nella mezzana tre piedi e mezzo. In altro modo: che una vite ſopra molti pa-

pali, e pertiche ſi ſtenda: e così ſono nelle più par
della Marca d' Ancona: e così nelle più parti d'
talia: e queſte in queſto modo ſi piantano, ſeco
do la conſiderata graſſezza, o vero ſottilità delle te
re, in tal modo, che tutto lo ſpazio ſi poſſa co
venevolmente coprire. E queſte ſono cultivate ſol
mente con marre, ſe non ſono sì alte, e diſtanti
che i buoi con l' aratro poſſano andar per quell
Alcune altre ſi fanno, come arbuſcelli, al modo Pr
venzale, le quali ſtanno ſanza ajuto di pali. E qu
ſte in verità, o ſi fanno, per certi ordini, tan
intra loro rimoſſi, che arar ſi poſſano, e di dive
ſemi ſeminare, o vero da ogni parte sì ſtrette, c
arar non ſi poſſano. Ed in queſto modo ſieno c
ſtanti di tre piedi, e meno, e più, ſecondo c
ſarà la terra graſſa, o magra, nella quale ſon piant
te. E alcune ſi fanno in ordini con pali, e pertich
o vero in forma di pergoleti piccoli, che dalla par
dello ſtipite ſien baſſe, e dall' oppoſita ſieno elevat
e queſt' è 'l modo di Modona, e di molti altri lu
ghi, e maſſimamente in iſpazii d' orti s' oſſervan
Alcune vigne ſi fanno con arbucelli a ciò depu
per li campi, più, o vero meno rimoſſi, ſeco
che maggiormente, o meno del vino, o vero
grano, il padre della famiglia deſidera. Ma un
zolano modo di diſtanzia, di ſedici, o vero
piedi ſi prende: e queſto modo maſſimamente
Melano, in quelle parti ſi oſſerva. E alcune ſi
tano nelle ripe de' foſſati, quando ſi fanno:
campi appreſſo di grandi arbori, acciocchè
che ſon ne' campi, o nelle ripe, ſi cuoprano,
tifichino: ed in queſti modi in molte parti
s' oſſervano. E ancora alle ſopraddette vig
ſon poſte in ordine, ad alcune ſi pongono
pertiche, ad alcune altre pali, o fraſconi

in luogo di pali: e i ſermenti, in quattro parti, o vero in due ſolamente, per lungo, sì come pertiche, che inſieme tra loro ſi ſtendono, e ſi legano. E queſto modo appo Cortona, Cremona, e Piſtoja ſpezialmente s' oſſerva. E alcune ſanza ajuto giacer ſi laſciano in terra, che per ſolo biſogno, e neceſſità della provincia è da fare: e queſto ne' monti molto aſciutti ſi può ſoſtenere, dove l' uve non ſi corrompono giacendo in terra, ma da molto fervor di Sole ſi conſervano.

Della diverſità della generazion delle Viti.

CAP. III.

LE diverſità delle generazion delle Viti molte ſono: imperocchè alcune ſon molto fruttifere, alcune mezzolanamente, alcune poco, o niente: e alcune molto temono la nebbia, e la brina, e alcune poco: e alcune temono il ſecco, e i venti, e alcune queſte coſe agevolmente ſofferono: e alcune ſono, il cui frutto toſto ſi matura, e alcune, che tardi: e alcune, che molto il frutto ſuo nel fiore perdono, e alcune, che nò: alcune, che il frutto ſuo dal melume perdono, alcune, che non lo perdono, ma ſi difendono: e alcune, che agevolmente da' venti ſi rompono, e alcune che fortiſſime ſono, acciocchè da quegli agevolmente ſi difendano: e alcune temon le piove, alcune il molto ſecco: e alcune ſono, che hanno ſpeſſi nodi, e alcune hanno le gemme, per lunghi internodi, diſtanti: e alcune ſono, che fanno i tralci lunghi, e groſſi, e alcune gli fanno piccoli: e alcune grandi midolle fanno, e alcune piccole: e alcune fanno le loro foglie molto interciſe, e alcune poco: e alcune le fanno continue,

e

e ritonde, e alcune fanno l' uve bianche, e alcune roſſe, e alcune nere, e alcune fanno molti grappoli, e piccoli, e alcune pochi, e grandi: e alcune fanno le granella calloſe, e alcune le fanno morbide, e alcune le fanno con dura corteccia, e alcune ſottile, e tenera: e alcune fanno le granella molto belle, e lucide, e alcune ſcure: e alcune le fanno dolci, e alcune le fanno agre: e alcune fanno uve da ſerbare, e alcune, che toſto ſi corrompono: le quali tutte diverſitadi agevolmente veder può l' huomo, che è avveduto, ed eſperto.

Delle diverſe maniere delle Viti.

CAP. IV.

LE maniere delle Viti ſon trovate molte, e di quelle, in molti diverſi nomi, in diverſe provincie, e città, ſono appellate. Ma, imperocchè di quelle alcune ſono migliori, e alcune men buone, prima le migliori, e di loro le buone condizioni acconciamente ſcriverò, e porrò i lor nomi, e poi brevemente dirò dell' altre men buone: acciocchè avuta la conoſcenza di ciaſcune, ſappiano quegli, che vogliono piantare, o vero inneſtar le vigne, eleggere le migliori. Dico dunque imprima, ch' egli è una maniera d' uva, che ſi chiama ſchiava, che aſſai tardi pullula: ed è una uva bianca avente il granello quaſi ritondo, e fa mezzanamente grandi, e ſpeſſi grappoli, e la foglia mezzanamente interciſa, ed in ciaſcun ſermento, anche nel vecchio nati, due, o ver tre, o ver quattro, e talora cinque racimoli produce: e tanta è la durezza del legno ſuo, che i ſermenti non agevolmente ſi piegano in quelle in giù, per lo peſo dell' uve: onde oltre modo i rami empie, e l' uva

ſua

ſua è molto vinoſa, e lucida, e toſto maturezza riceve. Il vino ſuo è molto ſottile, e chiaro, e convenevolmente potente, e da ſerbare, e maturo; e magra, o mezzolana terra deſidera, e montuoſa, ed in quella meglio, che in alcuna altra terra fruttifica, ſe ſtrettamente ſi poti, imperocchè lunghi tralci con l' uve nutrir non può: e queſto appo Breſcia, e nelle parti montane di Mantova, maſſimamente s' uſa: ed in iſpezialità, oltre a tutte l' altre, in più degnità la tengono. E un' altra maniera, che ſi chiama albana, la quale tardiſſimamente pullula, ed è uva bianca, un poco lungo abbiente il granello, e fa aſſai grandi grappoli, e ſpeſſi, e lunghi, e mezzolanamente fruttifica, e fa le foglie mezzolanamente interciſe, e i ſuoi ſermenti, per forza del peſo, giù non ſi piegano, tanta è la durezza del ſuo legno, e le ſue granella molto ſon colorate dal Sole, e molto toſto la ſua maturità ſi compie, ed è aſſai dolce in ſapore, ma la corteccia ha aſpra, ed alquanto amara: ed imperò meglio è, che 'l vino di quella ſene priema, che laſciarlo lungamente bollir ne' tini, co' ſuoi fiocini, e raſpi. Il vino ſuo è molto potente, e di nobil ſapore, ben ſerbevole, e mezzanamente ſottile: e ſe un poco avaccio ſi faccia la ſua vendemmia, meglio ſi ſerba il vin ſuo: E queſta maniera d' uve è avuta miglior di tutte l' altre a Furlì, e 'n tutta Romagna, dove ſtrettiſſimamente ſi pota: imperocchè con lunghi capi fa il vin di poco valore. Ed è un' altra maniera d' uve, la quale trebbiana è detta, ed è bianca, col granello ritondo, piccolo, e molti grappoli avente: nella gioventù è ſterile, e, procedendo, in tempo diventa feconda, faccente nobile vino, e ben ſerbatojo: e queſta maniera per tutta la Marca ſpezialmente ſi commenda. Ed è un' altra maniera, che gragnolata è detta, che un' oſſo ſolamente ha

nel ſuo granello, ed è chiariſſimo. Il ſuo granello è alquanto lungo, e fa il vino molto chiaro, e potente, e durevole, e di nobil ſapore, e odore: e queſto appreſſo Cortona, o vero in quelle parti, maſſimamente è commendato. Ed è un' altra maniera, che da alcuni malixia, e da alcuni altri ſarcula è chiamata, la quale ha il granello bianco, e ritondo, e torbido, con ſottil corteccia, che in maraviglioſo modo peſa, e in terra aſſai magra ſi difende. Il vino fa di mezzana potenzia, e bontà, e non molto ſottile, nè molto ſerbabile, e queſto è molto commendato a Bologna. Ed è un' altra maniera, che garganega è detta, la quale è bianca, e ritonda, e mirabilmente dolce, chiara, o vero lucida, e di color d' oro, e con groſſa corteccia, ſerbabile, oltr' a tutte l' altre. La femmina è molto fruttifera, e la maſculina niente vale: i cui granelli ſon lunghi, e di color molto d' oro, ma ſterile è al poſtutto: e 'l ſuo vino è molto ſottile, e ſplendiente, di piccola potenzia, e aſſai ſerbatojo: e queſto è molto lodato a Padova, e a Bologna: ma da alcuni è ſchifata, perocchè con grande importunità è deſiderata da' ladroni. Ed è un' altra maniera, che è detta albinazza, che è bianca non lucente, ma di macchie piena, e maravigliosamente dolce: ed è ritonda, e 'l vin fa dolciſſimo, ed in alcuni anni è fertile, e ſpeſſo ſterile, e ſpezialmente ſe ſtrettamente ſi pota: ma aſſai è fertile, ſe con lunghi capi ſi laſci: queſta in alcune contrade di Bologna, e maſſimamente al Borgo Panicale, è tenuta buona. Ed è un' altra maniera, che ſi chiama buraneſe, che è uva bianca molto dolce, e bella, ed in arbori ben fruttifica. Ed enne una, che è detta affricogna, che non è dilettevole a manicare, e mirabilmente abbonda in ſu gli arbori, e imperò maſſimamente ſi conviene dove gli huomini tolgon l' uve:

ve: e queſte due maniere, tra l' altre, da' Piſtoleſi ſono amate. Sono ancora altre maniere d' uve aſſai buone, sì come la linodella, la quale fa buon vino, e ſerbabile, che appo il Piſano maſſimamente ſi pianta: e verdiga, la quale fa piccioli tralci, e fa molto vino: e la verdecla, la quale fa granelli verdi, e piccoli, e fa molte uve. E queſte due ſpezie d' uve, e quelle che ſeguono, che ſon tenute men buone nell' antiche vigne, e in alcune delle novelle, ſon trovate nel contado di Bologna. Sono altre ſpezie d' uve bianche, delle quali alcune, avvegnachè appo alcuni in grande onore s' abbiano, appo noi, per diverſe ragioni, o vero per pochezza di frutto loro, o vero, che troppo il mollume, e i molti pericoli temono men buone per eſperienza ſi truovano: e queſte ſono moſcadelle, e lugliatiche, le quali ottime ſon da mangiare, ed in arbori: ma in vigne ſpeſſe e appreſſo la terra, non riſpondono alla volontà: e la greca, e la vernaccia, che avvegnachè appo noi vin buono facciano, fannone molto poco. E birbigoni, e cocerina, e grappoſa, e fuſolana, e banſa, che buon vin fanno: e alcuni anni ſono molto feconde, e grandi grappoli abbienti, ma quaſi ciaſcuno anno di frutto ſene vanno in fiore, non ſofferenti in alcun modo il mollume. E ſimigliantemente molte ſono ſpezie d' uve nere, e di roſſe: e alcune ſono molto buone, e alcune poco: e buone ſono grilla, e ziſiga, le quali in altro nome ſono dette margigrana, o rubiola, le quali ſon quaſi d' una condizione, e ſon poco nere, fruttevoli molto ogn' anno: e hanno granelli lunghi, e la corteccia loro ſottile, e fanno vin bello, dilettevole, e aſſai conſervevole: ma i loro granelli crepano per troppa piova: e ne' monti ben provengono, e ne' campi piani: e hanno differenza: imperocchè la ziſiga fa più nobil vino, e

meno, imperocchè fa pochi grappoli, e rari, ma fa molti, e piccoli granelli: ma la grilla fa l' oppoſito di tutte queſte. E queſta ſpezie è trovata a Bologna abbondevolmente, e in molti altri luoghi. Ed è un' altra ſpezie d' uva nera, la quale è detta nubiola, la quale e dilettevole a manicare, ed è maravigliosamente vinoſa, ed ha il granello un poco lungo, e vuol terra graſſa, e molto letaminata, e teme l' ombre, e toſto pullula, e fa vino ottimo, e da ſerbare, e potente molto, e non dee ſtare ne' graſpi oltre a un dì, o due. E queſta è molto lodata nella Città d' Aſti, e in quelle parti. E un' altra ſpezie, la quale è detta majolo, ed è uva molto nera, la quale ſi matura avaccio, e fa i grappoli belli, lunghi, e ſpeſſi, ed è in ſapor dolciſſima, e fa vin duro, e aſſai conſervabile, quaſi nero, ed è aſſai fruttifera, ma teme alquanto il mollume, e provien nel piano, e ne' monti, e queſta è avuta a Bologna in luoghi infiniti. Ed è d' un' altra ſpezie, la quale è detta duracla, la quale è molto nera, ed ha i granelli lunghi, e fa vino molto nero, e buono, nelle terre umide, e acquoſe, ma ne' monti, e ne' luoghi ſecchi non ſi rallegra: e queſta, ſopra tutte l' altre ſpezie, è eletta a Ferrara: Ed è un' altra ſpezie, la quale è detta gmareſta, e non è molto nera, ed ha il granello lungo, e perde, anzi la maturità, tutte le foglie, e in ſapore è agra, e acetoſa, mezzanamente fruttifera, e fa i grappoli rari, e vino ottimo, e ben ſervabile. E queſta uva non è manicata, nè dagli uccelli, nè da' cani, nè dagli huomini volentieri: e di queſta è trovata molta nelle parti de' monti di Bologna. Ed è un' altra ſpezie, la quale è detta ginnaremo, quaſi ſimigliante alla predetta in ſapore, e durabilità di vino, e in forma: ma fa molto maggiori grappoli, e granelli più groſſi, e più ab-

abbondevolmente vino, e un poco meno nobile, e vuole luogo più graſſo: e queſta è trovata in più parti a Bologna. Ed è un' altra maniera d' uva nera, ch' è detta paterniga, che groſſi, e ſpeſſi grappoli fa, che molte uve produce, e vin groſſo, per lo Verno dilettevole: ma la State non dura, e queſto per infinite vigne è trovato nel contado di Bologna. Sono altre molte maniere d' uve nere, che per varie maniere, o vero condizioni meno ree s' appruovano: sì come pignuolo, che molto è amato appo Melano, ſopra arbucelli, ma appo noi non bene fruttifica: e ſono albatichi, che molto il mollume temono, co' quali ſi tingono altri vini, e che ſieno di mirabil dolcezza, e buoni, ma impertanto ſon quaſi ſterili, e fanno il vino troppo auſtero. E vajano, e dentina, e portina, le quali, avvengachè ſieno di gran dolcezza, e facciano buon vino, ſon quaſi ſenza frutto, e troppo temono il mollume. E la valmunica, e tuſca, che molto nere ſono, e melegono, ch' è innanzi a tutte altre maniere di nera, e canajuola, la quale è belliſſima uva, e da ſerbare, le quali tutte ad anni interpoſiti fruttificano. Ed è una ſpezie d' uva, sì come cinabro roſſa, molto dolce, e ſervabile, ma poco feconda: e alcune maniere d' uve ſalvatiche, che lambruſche ſi chiamano, delle quali alcune ſono bianche, alcune ſon nere, e molto fanno piccole granella, e piccoli grappoli, e ſopra arbori, e ſopra pruni verdi per ſuo natural movimento, vengono, e non ſi potano: ma ſe ſi potaſſero, e per cultivatura ſi dimeſticaſſero, i grappoli ſarebbon maggiori, e i granelli più groſſi: e queſte, che nere ſono, tingono i vini, e chiariſcono: ma intere, o con raſpi ſtropicciate ſi pongono ne' vaſi, e non viziano il ſapor del vino: e quelle, che bianche ſono purificano e chiarificano i vin bianchi. Sono alcune maniere d' uve groſſe, e dure, che ſi chiaman

per-

pergole, o vero brumeſte, delle quali alcune ſono bianche, alcune ſon nere, alcune ſon roſſe: alcune hanno i granelli ritondi, alcune lunghi molto, e alcune mezzolanamente, le quali ſpeciali nomi non hanno. E di quelle alcune ſi maturano toſto, e alcune tardi. Di queſte da eleggere ſono quelle, che più piacciono a mangiare; imperocchè per altro non ſi piantano; concioſſiecoſachè di quelle vino non ſi faccia, ma molto ſi convengono a farne agreſto, quando ſono acerbe.

Dell' aria, che ſi conviene alle viti, o del ſito delle vigne.

CAP. V.

IL cielo di mezzana qualità, caldo, anzi che freddo, eſſer dee: ſecco più toſto, che umido, o vero acquazzoſo. Ma innanzi a tutte le coſe, la vite le tempeſte, e i venti teme: ma Aquilone, le viti, contrappoſte a ſe, fa molto fruttifere: ma Auſtro in verità le fa nobili: ed imperò nell' arbitrio noſtro è, che del vino abbiamo più, o vero migliore. Del ſito delle vigne ancora è da ſapere: imperocchè i campi da i monti rimoſſi, e le valli non acquoſe, più largamente vino danno: i colli, e i campi, che ſono loro proſſimani, e che loro natura hanno, fanno vin più nobile. Ed imperò è da ſaper, che ne' luoghi freddi, e ne' monti dal Meriggio, le vigne da porre ſono, e ne' luoghi caldi dal lato di Settentrione: ne' temperati luoghi dalle parti di Levante, e ancora ſe neceſſario fia, da Ponente, acciocchè per queſta induſtria, l' avanzante qualità ſi temperi: i luoghi ſpeſſe volte la natura delle viti mutano, ed imperò le loro generazioni convenientemente s' acconcino. Adunque in pia-

piano luogo la vite poni, la quale la nebbia ſoſtiene, e la brina, e ne' colli quella, che alla ſecchezza dura, e a' venti. Nel graſſo campo, quelle che ſon deboli, o vero infermicce: e le feconde, e le ſode nel magro: nel freddo, e nebbioſo quelle, che il Verno, con toſtana maturità, prevengono: o vero quelle, che di duri acini, a bacìo più ſicuramente fioriſcano: nel ventoſo le tenaci, e forti: nel caldo quelle del granello più tenero, e umido: nel ſecco quelle, che le piove, o acquazzoni ſoſtener non poſſono: e acciocchè io in molte coſe non mi diſtenda, da elegger ſono quelle generazioni, che per vizii, che in ſe hanno, amano i luoghi contrarj a quegli, ne' quali durar non potevano. La piacevole regione, e ſerena, ſicuramente ogni generazion di viti riceverà. Il ſavio huomo le coſe provate ami, e a cotali luoghi le mandi, che ſeguitar poſſano quelle d' onde ſi tolgano: e così ciaſcuna ſerverà il ſuo merito.

Della Terra conveniente alle Vigne.

CAP. VI.

LA terra da por vigne, nè troppa ſpeſſa, nè riſoluta, ma più preſſo alla riſoluta eſſer dee: nè ſottile, nè lietiſſima, ma a lieto proſſimana: nè campìa, nè dirupinata: nè ſecca, nè uliginoſa, ma un poco rugiadoſa: nè ſalſa, nè amara: il qual vizio di ſapore corrotto i vini contriſta. Il tufo, e gli altri più duri, ove per gielo ſi rilaſſano, e per Sole, belliſſime vigne fanno, rifrigerate le radici la State, e l' umor ritenuto. Ma ſe l' aſciutta ghiaja, e pietroſo campo, e movevoli pietre ſaranno meſcolate alle graſſe zolle, e ſe la pietra ſilice ſarà alla terra ſottopoſta, imperocch' è fredda, e tien l' umore, non laſcia le ra-

radici di State aver ſete. Anche la terra argilloſa è utile. Anche i luoghi, a' quali la terra dall' altezza de' monti rovina, o vero le valli, alle quali i fiumi laſciano terra: ma l' argilla ſola è gravemente nimica. Il nero ſabbione, e roſſo è utile, al quale forte terra è meſcolata. Il carbonchioſo terreno, ſe non ſi letamina bene, rende la vigna magra. Nella roſſa malagevolmente s' appigliano le vigne, avvegnachè poi in lei ſi nutrichino: ma la generazione di queſta terra è molto all' opere inimica, imperocchè per poco umore, o vero Sole, o vero troppa ammolla, o vero troppo ſecca: ed imperò maſſimamente è utile quella terra, la quale tiene temperamento fra tutte le ſuperfluità: e così proſſimana ſarà più al rado, che allo ſpeſſo. L' utile terra alle vigne, per queſti ſegnali ſi conoſce: ſe di colore, e di corpo rado in alcun modo aſciutta è, e che li virgulti, ch' ella produce ſien belli, netti, e fruttiferi, sì come pero ſalvatico, prugnolo, e pruno, e ſimiglianti: e non torti, nè ſenza frutto, nè ſcabbioſi, nè deboli, nè magri di ſottigliezza, nè inferme piante generi. A paſtinare i rozzi campi, o vero maſſimamente i ſalvatichi eleggiamo. Ultima è la ſua condizione, nella quale furono vigne vecchie, nella qual s' è neceſſità, che ſia avvignata, prima con molte arazioni s' eſerciti, acciocchè ſpente le radici della primaja vigna, e d' ogni ſuo legname, e così lo ſquallor cacciato, la novella vite ſicuramente ſi poſſa inducere.

Della paſtinazione, e diſpoſizion della terra, nella quale la vigna è da piantare.

CAP. VII.

DEl meſe di Settembre, o vero d' Ottobre, ne' luoghi aridi: di Gennajo, di Febbrajo, e di Mar-

Marzo, ne' luoghi umidi, far ſi dee il paſtino, o vero la cultura, dove la vigna ſi dee piantare, che in tre maniere ſi fa: o vero che la terra ſia tutta cavata: o vero con ſolchi, o vero con foſſatelle, tutta la terra ſi dee cavare, dove il campo non è netto, acciocchè di ſalvatichi tronchi, e radici delle felci, e dell' erbe nocevoli gli ſpazii ſi liberino. Ma dove ſono mondi li novali con foſſe paſtiniamo, o vero con ſolchi: ma meglio ſarà con ſolchi, imperocchè i ſolchi sì come gli ſpazii, in tutto paſtinati, tranſmetton l' umore: e fannoſi ſolchi di lunghezza, la qual vorrai, e le tavole di latitudine di tre piedi, o ver di quattro: e d' altezza d' un piede ne' luoghi umidi, o vero di due ne' luoghi ſecchi. Poſcia ſe la terra avvignata dee eſſere coltivata dagli huomini con marre, dee eſſere diſtanzia da uno tramite all' altro, tre piedi, o quattro: cioè nella terra magra per tre piedi: e nella graſſa per quattro, e nella mezzana, per tre e mezzo. Ma ſe da arar ſon le vigne, di cinque, o vero di ſei piedi, gli ſpazii, che non ſon da cavare, in mezzo ſi laſcino. Ma ſe foſſe fare ti piaccia, tanto le fa lunghe, quanto le viti deono eſſere diſtanti, e in ciaſcuno capo delle foſſe una pianta ſi ponga: ma poſſonſi acconciamente i ſolchi far diſtanti in tre cotanti, che la vigna ſpeſſa finalmente eſſer debba, e in ciaſcuno ſolco le piante il doppio più ſpeſſe debbon porſi, e così i loro (*) tagli con le marre proccurare: e gli ſpazii per tre anni, o vero per quattro ararſi, e con generazioni di ſemi ſeminarſi. E quando vedrai, che ſieno creſciute le viti, l' una trarrai da man dritta, l' altra da man manca, e di ciaſcuna ne farai due:

(*) *tagli riſponde alla parola latina* acies, *che vale ordini, o filari in queſto luogo.*

e così lo ſpazio tutto empieraſſi. Le foſſe non ſieno in tutto, oltre a due piedi per alto, cavate, nè meno, acciocchè i ſermenti non periſcano per lo freddo. Dalle latora le foſſe ugualmente ſieno tagliate, acciocchè la torta vite non ſia ferita con ferro, quando ſi ſarchia. Ma ogni paſtino ſi fa d' altezza di due piedi: la terra ſi cavi, nel che ſi guardi, che la cruda terra, per occulta frode, il cavator non vi chiugga, la qual coſa, per gli ſpazii, che ſi cavano, il guardatore con una verga la pruovi, nella quale il modo è della predetta altezza diſegnato. E le radici tutte, e i purgamenti tutti, maſſimamente di pruni, e di felci, di ſopra faccia tornare. La qual providenza in ogni generazion di paſtino, in ogni luogo, è da oſſervare. Poſſonſi ancora convenevolmente far le foſſe piccole, e ſtrette, e convenientemente profonde, per dovunque le viti, per lo campo tutto, perpetualmente debbono ſtare: ſecondo che per tutti i lavoratori ſperti di Bologna, e molti altri luoghi, s' oſſerva. Poſſonſi ancora farſi in terra fori, dovunque la vite è da piantare, gli quali con un palo s' uſano di fare: ma meglio è, che ſi facciano con foraterra, ch' è uno ſtrumento di ferro trovato primamente da me, col quale la terra quant' è biſogno, profondamente ſi fora: e la terra ſi trae fuori, acciocchè non ſia calcata nelle pareti del foro, acciocchè non dia impedimento nel ficcamento delle deboli radici. E queſto con piccola fatica ſi compie, ſe 'l campo non foſſe già pietroſo, o vero ſaſſoſo. Il luogo in verità, ch' è da paſtinare, cioè da eſſere avvignato, prima da tutti impedimenti, e da arbori ſi liberi, acciocchè la terra cavata, per lo continuo calcamento, non ſi raſſodi. Quello in verità con i ſperimenti continui provato è, la vite meglio pervenire, ſe incontanente, che la terra è cavata, o vero non lungamente imman-

zi, ſi ponga, quando all' enfiatura del paſtino, non ancora raſſodata, la terra ſottoſegga: e queſto ne' ſolchi, e nelle foſſe è provato, nelle quali le viti nel paſtino ſono piantate con palo.

Quando i magliuoli ſi debbon torre, e come ſerbargli, e portargli alle parti remote.

CAP. VIII.

LE piante delle viti, che magliuoli ſono chiamate, coglier ſi debbono, quando ſono da piantare: e ancora innanzi coglier ſi poſſono, ſe bene ſi ſerbano. Il migliore corre è del meſe d' Ottobre, quando parte delle foglie ſon cadute, e parte ancora ſene tengono in ſu le viti. Allora il calor natural della vite è ſparſo ne' rami: ma quando tutte le foglie ſaranno cadute, e ſopravvenuto il giel grande nell' aria, allora i rami del ſuo calor naturale privati ſono, il quale per lo freddo dell' aere ſi rifugge alla radice, e alle calde interiori della terra, perlaqualcoſa tali piante malagevolmente s' appigliano: ed imperò il tempo di Marzo, nel quale già il calore, e l' umore a' rami ritorna, sì che le loro gemme cominciano ad ingroſſare, allora è ottimo a cor le piante, per la detta cagione: e la ragione da elegger le piante è di molti modi. E prima in verità di cotal terra ſi dee pigliare sì che non ſia molto più graſſa, che quella dove piantar ſi debbono, ma ſia uguale, o ver più ſottile: imperocchè ſe dalla graſſa terra alla ſottile ſi traſponga, utili eſſer non poſſono, ſe con letame ſpeſſo non s' ajutano. Anche da elegger ſono i ſermenti da porſi della vite del luogo mezzano, e non della ſommità, nè delle parti di ſotto, e di cinque, o vero di ſei gemme di ſpazio al vecchio procedente, imperocchè

non così agevolmente tralignano, o vero si partono dalla sua generazione quelli, che di cotal luogo si colgono. I magliuoli della parte di sopra schifiamo, i quali avvegnachè di luogo buono nati sieno, nientedimeno hanno mancato del beneficio dell' abbondanza. La vite ancora, che del duro nasca, avvegnachè frutto faccia, per fruttifera non si ponga, imperocchè nel suo luogo diventa feconda dalla madre, ma traslatata ritien vizio di sterilità, il quale dalla condizion del nascere, ricevette. Prendasi ancora da vite feconda, e non istimiamo quelli tralci essere abbondevoli, che solo un grappolo, o due producono, ma che di molta abbondanza si piegano, imperocchè la fertil vite può in se avere delle più abbondevoli materie. Sia adunque in questo segno d' abbondanza, se in alcun luogo duro frutto farà, e se con frutto empierà i rami da ogni parte pieno: e questi segni proprj nella vendemmia è da vedere. Afferma in verità Columella in uno anno vedere della fecondità non potersi, ma in quattro: nel qual numero si conosce la vera generosità de' magliuoli. Nuovo fermento dee essere eletto a porre, il quale non abbia in se niente del duro, nè del vecchio fermento, imperocchè questo spessamente si corrompe, ed impuzzolisce. La misura del fermento d' un cubito, secondo Palladio, esser dee: ma me pare più lungo esser dovere, massimamente in luoghi chinati, in montuosi, e secchi, quando sono posti nelle fosse per torto: e quello da' ramucelli, e viticci si dee purgare. Da servar sono le piante delle viti, in tal modo, che di vento, o vero di Sole non si riardano, nè in alcun modo s' offendano, e massimamente messi infino al mezzo sotterra, se si deono servare pochi dì: ma se lungo tempo servar gli vorrai, fia di necessità, e massimamente a tempo molto caldo, infino alla sommità coprirgli, con terra mol-

molto trita, in tal modo, che la terra dentro, e di ſotto, infino alla ſommità, ciaſcuna pianta ricuopra, o vero tocchi. E ſe quelle traportar vorrai alle parti molto da lungi, con le paglie molli, e lotoſe le piante ottimamente ſi miſchino, e con ſacca, o vero ſtuoje ravvolte ſieno, e ſtrette ſi leghino, e 'l capo più groſſo ſia legato con le dette paglie, e di letame coperto: e quando ſi portano, quanto ſi può, dal Sole ſi difendano, e da' venti. Ma ſe molta foſſe la ſecchezza dell'aria, ſi poſſono ultimamente i capi più groſſi nell'acqua tuffare: e così diſpoſti, per molti dì portar ſi poſſono, e tener ſanza leſione.

Quando, e in che modo le Vigne, e le Viti ſon da piantare.

CAP. IX.

NEl tempo di Settembre, o d' Aprile, ne' luoghi freddi, le vigne ſon da piantare: ne' temperati, nel meſe d' Ottobre, e di Marzo: ne' caldi, del meſe di Novembre, e di Febbrajo: in tal maniera, che in tutti i detti luoghi, ſe umidi i campi, o inchinevoli saranno, dopo il Verno ſi piantino, acciocchè 'l calor naturale, per doppia acquoſità del luogo, e ancora del Verno, non ſi ſpenga. Ma ſe i luoghi aridi, e ſiccuoſi ſieno, da piantar ſaranno innanzi al Verno, acciocchè la ſoperchia ſecchezza de' luoghi alle piante, l'umidità del Verno ſi temperi: ma ne' luoghi temperati, innanzi al Verno, e poi, convenevolmente piantar ſi poſſono. Anche da por ſono le viti ne' piovali dì, e tiepidi, cioè quando il ſuolo temperatamente è umido, ma più toſto arido, che lotoſo. Quindo la vigna ſi pianta in ordine, ne' fori de' pali, o vero in foro dello ſtrumento, che foraterra ſi chia-

chiama, ch' è molto meglio, e quando ſono fatti i fori diritti, o poco torti, due ſermenti tagliati attraverſo ſieno meſſi nel forame, e ſabbione, o terra ſoluta, e trita, e meſcolata con poco di maturiſſimo letame di paglia, o di vinacce, infino a mezzo del forame ſia poſto: e poſcia ſia riempiuto di creta, o vero di terra quivi cavata: o vero in piccole foſſe, convenientemente profonde ſi pongano, e allora ſieno poſte per traverſo: e i capi delle piante ſieno di lungi poſti nelle parti di ſotto, e nel ſommo preſſo al ſegno: poſto poi il letame proporzionalmente, da ogni parte convenientemente, e con terra trita mezzolanamente ſopra ſi cuopra, e calchi co' piedi. E il capo del ſermento, quando ſi pone, non è da torcere, nè da tormentarlo in niun modo: e quella parte onde la radice ſi ſpera, a niuna ingiuria ſi ſottometta. Due gemme feconde rimangano ſopra terra, e non ſia laſciato nel piantato, il quale è ſotterra, parte, la qual ſia preſſo alla ſterilità. Dove graſſa è la natura della terra, maggiori ſpazii laſceremo tra le viti, cioè di quattro piedi: dove ſottile, e ſtretta, di tre piedi, dove mezzana, di tre piedi e mezzo. E ancora non è ſolamente d' una generazion di viti da porre ogni poſticcio, acciocchè l' anno iniquo alla generazion della vigna, ogni ſperanza non tolga della vendemmia: ed imperò da quattro, o vero cinque generazioni di nobili ſermenti porremo. E biſognerà maſſimamente le generazioni a tavole diſporre: e così delle diverſità delle generazioni, diſtintamente poſte potrà di quella degli operarj minor numero compiere il lavorìo: e a grado a grado, quelle, che più toſto ſi maturano, prima riporre: poi quelle, che più tardi: e così catun vino, con puro ſapore potrà eſſer ſervato, per ſe, ſenza miſchiamento. E ſe queſto ti parrà malagevole, non porre altre inſieme, che quelle,

che

che di ſapore, e di fiore, e di maturità ſi confanno. Nelle foſſe grandi, e late, sì come la diſtanzia delle viti eſſer dee, per cantoni quattro le viti diſponi: e vinaccia, come dice Columella, con letame miſchiata inſieme ſpargeraſſi: e ſe ſottile terra ſarà, la graſſa terra metterai nelle foſſe: ma ſe ſarà molto cretoſa, miſchiavi ſabbione. Ma ſe arbuſto ti diletta d'avere, la pianta di nobil vite prima nel ſeminario nutrir dovrai, onde radicata ſi traſponga alla foſſa, alla quale l'albero è congiunto. I ſermenti nel ſeminario porrai con diſtanzia di piccolo ſpazio: e quando l'arbuſcello, e la vite ſaranno creſciuti, quinci, dopo due anni, ſieno divelti, e traſpoſti: le quali quando le porrai nelle foſſe, a una ſola materia le recherai, potatone ogni coſa, che cattivo foſſe, raccorciate anche le radici, ſe alcuna n'aveſſe, che guaſta foſſe. E a far l'arbuſto, nella foſſa porrai due viti radicate, e guarderai, che intra loro non ſi tocchino, e quelle viti a' lati della foſſa dirizzate congiugnerai. Varro afferma, la foſſa il primo anno non eſſer da compiere, la qual coſa farà la vite più alta fondar le radici. Ma queſto all'aride provincie forſe ſi converrà, ma all'umide in verità, cultivata, infraciderà, per l'umore ricevuto, ſe la terra incontanente non è cultivata: e colui, il qual vuol fare arbuſto, ponga le piante degli arbori di queſte generazioni: o ſe nel campo avviene, che ſia abbondanza d'arbori, cioè olmo, opio, ſalcio, pioppo, fraſſino, ciriegio, noce, ſuſino, ſimili. Ma il ſalce, e pioppo ne' luoghi umidi ſolamente uſar poſſiamo: ma gli altri poſſono eſſer ne' luoghi umidi, e negli altri luoghi. E di queſte generazioni debbono eſſer poſti tronchi con le radici, o ro ſalcio, o vero pioppo ſanza radici, appreſſo delfoſſa della vite, ordinar ſi conviene. Nella foſſa la : dall'arbore ſia rimoſſa, per iſpazio d'un piede, e

mez-

mezzo, o di due, imperocchè la vite all'arbore troppo proſſimana, o ella farà impedimento al creſcimento dell'arbore, o ella ſarà oppreſſata da lui. Un'altra coſa del traſpor della vite, per ingegno, far ſi può: di vimini fare una piccola ceſterella all'arbore, o al pergolato, al quale la vite s'appoggia, e forata la ceſta nel mezzo, sì che 'l ſermento paſſi per lo mezzo della ceſta, s'empia la ceſta di terra, e quella porre, o vero fermare nel luogo dove è 'l ſermento: il qual ſermento il ſecondo anno ſi taglia di ſotto alla ceſta, e la ceſta ſi porta al luogo, dove piantarla proponi, e quivi con quella medeſima ceſta ſi ſotterra preſſo alle radici dell'arbore: e queſto ſi farà ſanza dubitanza d'appigliamento. E ancora ſi fanno gabbie d'intorno, acciocchè reſiſta all'empito deſideroſo delle capre, e all'arbore ſuo ſi lega. Ma quando gli arbori delle ripe di viti armar diſideri, ottimo, e agevole è fare un ſolco nella ripa, e quivi ſpini, pruni, e magliuoli delle viti miſchiatamente porre, del foſſato cavar la terra, e gittarla ſuſo, così co' pruni s'arma il campo, e per quegli le vit novelle ſicure ſaranno. E ancora ottima la generazione delle Provenzali vigne, che ſi fanno, che le viti come arbucelli ſtieno, le quali in verità ſi piantan come queſte, che in ordine ſi diſpongono: e queſte o da ogni parte ſi piantano ugualmente, o vero u ordine ſolamente ſervano, dall'altro proſſimano, sì come piace rimoſſo: ma in queſte ſola una pianta in ciaſcuna foſſa ſi ponga: cioè in due ordini: e ne terzo ordine ſarà buono in catuno luogo porne due per le quali le proſſime piante predette, negli ann ſeguenti poſſano eſſer riſtorate: perocchè, ſe in ciaſcun luogo due ſene pongano, quando ſaranno appreſe, la più debol ſi tolga via, acciocchè una ſola rimanga. E ancora da ſapere è, che la natura delle viti

ti dall'aria, e dalla terra è mantenuta, ſe le generazioni convenientemente s'acconcino: ed imperò nelle loro piantagioni maſſimamente da ſervar ſono quelle coſe, che di ſopra diſſi, quando dell'aria, e del ſito delle vigne parlai.

Del propagginare, e rinnovar le viti, e le vigne.

CAP. X.

IL propagginare alcuna volta ſi fa nelle vigne, alcuna volta agli arbuſti. Nelle vigne alcuna volta ſi propagginano nel luogo voto, dove la vite, ſecondo l'ordine della vigna, dee eſſere. Alcuna volta nel luogo d'un'altra, che d'infamata generazione ſia, il ſermento della nobile vite ſi propaggina: e alcuna volta pe' luoghi vicini è menato, acciocchè la vigna abbia accreſcimento. E in verità al primo modo, all'ordinato luogo ſi mena, e incontanente, che 'l ſermento è ſufficientemente lungo, o vero ſucceſſivamente, per gli anni dove manca la ſua lunghezza: e quello medeſimo è da oſſervare in ogni propagginazione. E ſe la propaggine è menata nel luogo dove la vite dee eſſer trita, o queſto ſarà fatto immantinente, o nel primo anno preſſo alla vite, la quale dee eſſer tolta via, per un piede ſarà appreſſata, acciocchè riſtori il danno nell'anno primajo, e il ſeguente lievemente nel luogo prima diradicato ſi tragga. Ma quando ſi trae agli arbori, o vero arbuſti, per un piede almeno dall'arbore ſi faccia lontana la propaggine: ma in tutti i prenominati modi, il letame nella foſſa ſopra terra, intorno alla propaggine ſi ponga: e non ſi ponga ſotterra, per contatto della propaggine, imperocchè, per ſoverchio calore del letame, s'indebolirebbe, e arderebbe, s'egli non ſarà

poco, e sì maturo, e vecchio, che ogni calore del letame sia esalato, cioè sfumato. Ed è da sapere, che le dette propagginazioni si fanno, o vero nel cavamento di tutta la vite, che si propaggina, o vero con piegatura, e attuffatura del sermento, che a modo d'arco sopra terra si lasci, e l'altra parte della vite sia nella fossa: che se questo si fa, dopo i due anni, si ricidono, o vero dopo i tre anni, il che è più sicuro per la debolezza delle radici di due anni, che la vite nuova spesse volte non convenientemente difendono. La vecchia, e antica vite, e che troppo lungamente produce i fruttiferi tralci, si rinnuova, per istudioso cultivamento, ne' convenienti tempi, a quella posta letaminazion di letame, o di sermenti, o di sabbione, in luogo molto cretoso, o vero di creta, in terra molto sabbionosa, e per istretta potazione, o tagliamento fatto, nel luogo dello stipite netto, e sugoso. Columella dice, che se la vite del pergoleto, o ver d'arbusto, ch'è d'intero tronco, nella terra robusta strettamente si poti, e scalzata d'intorno si letamini, e tra 'l terzo, e 'l quarto piede a terra, con uno spontone si ferisca, che sia acuto, e che la fossa frequentemente si commuova di quel luogo, molto germogliamento produce nella Primavera, e la materia della vite fonde, e così si ripara la vite. Ma se 'l tronco tutto è di troppa vecchiezza corrotto, del mese di Marzo, presso alla superficie della terra, o vero poco sotterra, si ricida acciocchè la vite sia rinnovata, per rami rinati, nel luogo del tronco tagliato: o vero quando la vite, che sola è troppo dilunge, producesse fruttifichi tralci, prendasene uno lungi dalla vite, ed entrando quindi di sotterra, riesca appoggiato alla vite, e dopo i due anni si tagli la madre. Le viti della vigna da rinnovare, o tutte lodevoli sono di loro generazione (e al-

lo-

lora ſi faccia, sì come di ciaſcuna è detto di ſopra proſſimamente, di tutte le viti) o vero tutte ſon ree: e allora niuna coſa è più utile, che tutta eſtirpare, e dibarbare, e poſcia piantarla di nuovo. Ma ſe alcune viti ſon buone, alcune ree, infino alle radici eſtirpate le ree, e appoſti i pali in ogni luogo, ne' quali le viti ſi diſiderano, quelle viti, che laſciate ſono, in tal maniera ſi cavino, che agevolmente coricar ſi poſſano, e sì ſotterrate, che in due, o vero in più parti, ſecondo il biſogno, e la poſſibilità di quelle, ciaſcuna ſi diſtribuiſca, e due tralci al più, in ciaſcun luogo, con due gemme, laſciate ſopra terra, tutto l' altro ſi tagli: e a ciaſcuna vite di letame alquanto ſi ponga. E non è da trapaſſare, che de' nuovi tralci tanto di ciaſcuno ſotterra da mettere è, che le radici nuove in luogo convenevole metter poſſa: perocchè quelle nel vecchio, s' egli non è quaſi nuovo, agevolmente non naſcono: che ſe alcun luogo rimanga, nel quale non ſi poſſa alcun tralcio producere, a quello, da alcun luogo traſportato, nuovo tralcio vi s' induca. E ancora ogni propagginazione far ſi può del meſe d' Ottobre, e di Novembre, e di Febbrajo, e di Marzo, quando la terra non è sì molle, che acconciamente trattar non ſi poſſa, e le ſue parti tritare, e non è sì dura, che troppo al cavar reſiſta: ma ne' troppo acquoſi luoghi, dopo il Verno, e ne' ſecchi, innanzi al Verno, meglio la propaggine ſi mena: ma in queſto modo, che nel piano ſotterra un piede, e ne' chinati, e rupinoſi, infino a due piedi, la vite da trarre s' attuffi: o vero per la ventura quella, che ſi fa innanzi al Verno, per tutti i luoghi è migliore: ma impertanto negli acquoſi la terra intorno a quella ben diſponga: imperocchè allora, ſecondo che dice Palladio, la vite s' opra in ciò, che faccia forte radice, e non acciocchè metta tralci.

CAP. XI.

LE viti s' inneſtano, o in viti, o in arbori: e lo inneſtamento nella vite in due modi convenevolmente far ſi può: nel tronco, e nel tralcio: lo inneſtamento del tronco ſi fa in queſto modo. Eleggaſi il tronco da inneſtare, tale, che ſia ſaldo, e abbia abbondanza dell' alimento dall' umore, e che da alcuna vecchiezza, o da altra ingiuria, magagnato, non ſi ſecchi, e ricidaſi appreſſo a terra, o infin d' un mezzo piede infra terra, imperocchè ſopra terra più malagevolmente s' appiglia. Varro dice, che la vite, da inneſtare, ſegar ſi dee tre dì innanzi, che s' inneſti, acciocchè il molto umore, che è in lei, diſcorra, innanzi, che s' inneſti: o vero, che poco più giù, che lo inneſtato ſi tagli, acciocchè l' umore avveniticcio diſcorrer poſſa. E i fermenti da inneſtare ſien ſodi, rotondi, con le gemme ſpeſſe, e i più occhiuti, de' quali, al più tre, o due nel neſto ſi laſcino. Adunque raſi il fermento a miſura di due dita, sì che dall' una parte ſia la corteccia, e non mondar la midolla, ma lievemente radi, sì che la tagliatura venga aſſottigliandoſi a poco a poco, e la parte della corteccia, alla corteccia della nuova madre poſſa adattarſi, e l' infimo occhio sì ſi ficchi, che al tronco giunto s' accoſti. Il quale occhio dee riguardar la parte di fuori: poi ſi leghi, come negli altri inneſtamenti: e, ſerrato, con alcuno coprimento, da' venti, e dal Sole ſi difenda acciocchè queſti non la dicrollino, e queſto non la riarda. E quando il calor del tempo nella legatura entrerà, con alcuno pannicello ſi cuopra, imbagnato di ſottile umore, nell' ora del veſpro, e con queſto almen-

mento, dalla forza abbruciante del Cielo, s' aiuti. Puoſſi ancora alcuna coſa del vecchio, col nuovo, convenientemente inneſtare. Quando dunque il germoglio comincerà a creſcere, con ajutorio di canne, o vero di pali, ſi dee legare, acciocchè alcun movimento, la fragile età del ſermento procedente, non iſpezzi, e con leggier vinco, e non iſtrettamente, ſi leghi, acciocchè, la giovanezza del tenero germoglio, per lo nodo ſtretto, non ſi ſecchi. E ſe infra la terra inneſterai, rammonterala, acciocchè faccia nutrimento a' nuovi ſermenti. Alcuni anche nella vite, o vero in ramo di due anni, o di più tempo, inneſtano il ramo lungo, un poco avente del vecchio, di groſſezza del tronco, e anche un po diſuguale, congiunti inſieme l' un l' altro a ſchiſa, o vero come di ſopra è detto, apparecchiata la tagliatura, oſſervando la legge delle propaggini.

Ancora lo inneſtamento ſi fa nel tralcio in due modi, l' uno in verità, che miglior di tutti è, che il nuovo ſermento al nuovo, per tagliatura, s' aggiunga, tagliato ciaſcuno appreſſo la gemma: e la congiuntura faſciata, con pezzuola incerata, e con morbido vinco legata ſia, e poi argilla convenientemente poſtavi ſopra. Anche in un' altro modo, che la gemma d' una vite ſi fenda infino alla midolla, e per traverſo, legate da ogni parte le fenditure, e altrettanto ſi tolga della gemma dell' altra vite, e ſi ponga nel luogo della prima, fatto legamento, come negli altri. E allora diventa buono, e fruttifica, e un' huomo eſperto m' affermò ſe infino alla midolla, la vite, con piccol ſucchiello, aver forata, e quivi ſermento convenevole al foro, un poco raſo, aver fitto, ed eſſerſi appreſo, non tagliata la vite, la quale in verità, ſe ſi tagli, dee meglio

glio appigliarsi. Ed è un' altro modo, ottimamente pervenente, che si tagli la vite, che dee innestarsi, tortamente, infino alla midolla, o ver presso a quella, in tanto che un conio di due dita propriamente vi si possa inframmettere: e allora il ramo, o vero nesto di due gemme, un poco avente del vecchio, infino alla midolla raso dall' una parte, sì che la tagliatura in acutezza vada, prepariſi, in tal modo, che meglio s' agguagli all' altra parte: e di fuori, rimossa la corteccia, si commetta nella fessura, e leghisi, e terra creta intorno posta, con una pezzuola di sopra, si cuopra, e per quattro dita, o vero in quel torno, la madre di sopra innestata, sia fessa: nè sopra lei, o vero di sotto, si permetta alcuna cosa pullulare. E fassi questo innestare convenevolmente, dovunque vorrai sopra terra, nella vite non vecchia, ed in luogo netto, e fugoso. Possonsi intorno alla vite più nesti convenevolmente innestare, e ottimamente perviene, se solamente s' innesti un surcolo nuovo, cioè marza. E se sia d' una medesima grossezza col tronco, sarà meglio, che esser possa, altrimenti sieno agguagliati nella parte della corteccia: o vero, secondo Varrone, facciasi agguagliamento delle midolle. Lo 'nnestamento della vite, in su gli arbori, si può fare in due modi: e in uno, che la vite si tragga per lo ciriegio, o vero per altro arbore, ch' a un tempo, col frutto dell' arbore, si maturi l' uva. Ma l' altro che s' innesta nell' arbore, sì come ogni innestamento in dissimile si fa alcuna volta. E il primo modo è che si pianti la vite allato al ciriegio, o vero ad altro arbore, o di peri, o di meli. Perforansi i detti arbori, e per lo foro si trae la vite: e quando sarà cresciuta la vite, e l' arbore, sì che i loro legnami sieno raggiunti, allora sì si taglia la vite dalla parte della radice, sì che non si nutrisca, se non per la radice dell'

l' arbore, e allora ſi matura l' uva co' frutti di quell' ore. Inneſtaſi ancora nell' arbore dell' olmo, e for- in alcuni altri, ſecondo Columella, sì come nel nco dell' arbore gallica: inſino alla midolla ſi perfo- con un ſucchiello, e quivi ſi ficchi ramo di vite, ondo il modo che è detto in comune, quando del- inneſtare parlai. Fannoſi ancora gli predetti inneſta- nti ne' luoghi caldi, del meſe di Febbrajo: ne' fred- , di Marzo, quando le viti lagriman con umore ſſo, e non acquoſo, avvegnachè fatte nel tempo, : acquoſe verſan le lagrime, o vero poi ch' ell' han- laſciati i pampani, alcuna volta inneſtate s' appi- ano. Poſſonſi anche far del meſe di Maggio, e di ugno, già conſumate le lagrime, ſe i ſermenti da ieſtare in luogo freddo, e ombroſo, ſaranno preſer- i dal pullulare. Ancora altro modo, col quale la uda gemma, nel luogo dell' altra, con mele, o 1 alcun' altra coſa ſi pone, da alcuni volgarmente to, non pongo: concioſſiecoſachè in niuno modo a approvar la ragion naturale, per la molta teneri- line della gemma. Ma un Frate minore m' affermò, : del meſe d' Aprile, quando le foglie della vite in- nnciano ad apparire, ch' e' preſe la ſommità della mma, rimanentivi le foglie piccole, con alcuna con- rità, e in quel luogo poſe un' altra gemma ſimi- ante freſchiſſima, d' altronde tolta, con molle leta- : di bue, e ſanza alcuno altro ajuto s' allevò, e im- rò approvar ſi può, avvegnachè paja, contro a na- al ragione poſta da Frate Alberto Germano. Ma tone ſcrive, che lo inneſtamento della vite, uno è : la Primavera, l' altro, quando l' uva fioriſce: e ella è ottima, che nella Primavera s' inneſta, la ale ſi fa così. Pota la vite, quando la inneſterai, la fenderai per lo mezzo, per la midolla, e in ella le marze aguzzate inframmetterai, e la midolla

con.

con la midolla comporrai. L'altro inneſtamento è, chè ſe la vite la vite tocchi, catuna vite tenera aguzzerai, e tortamente intra ſe la midolla con la midolla leghe-rai con buccia. Lo terzo inneſtamento è. Fora la vi-te, che inneſti, e tondala, e metti in quella due mar-ze, d'una generazione, chente vuogli, inframmeſſe torte, coſtrette alla midolla, e di queſte la midolla, con la midolla, congiugnerai, e ſtrignerai quella, che forerai, l'una, dall'una parte, e l'altra dall'altra, e le marze ſieno lunghe due piedi, e quelle alla terra trarrai, e ripiegato il capo alla vite, la mezza vite, con legami, in terra ficcherai, e di terra coprirai: e tutto queſto di loto imprima unto, e legato, e coper-to, a un medeſimo modo, come gli ulivi. Io anco-ra un'altro inneſtamento di vite ſpeſſo provai, e quel-lo trovai infallibile, e ſicuro dalla pullulazione, e dall'offenſione, e ſciſſura de' cavatori: e queſto inne-ſtamento in queſto modo far dei. Prendi il tralcio nuovo, e lungo, avente quattro dita di quello dell' anno dinanzi, e leva la metà del vecchio, infino alla midolla, e quella rimanga ſalva nella parte da inneſta-re, e dell'altra mezza del vecchio fa un conio lungo tre dita, cioè infino al tralcio nuovo, e quivi ſi fac-cia una cocchetta, e quivi ancora il conio ben forte ſtia, tagliato non dalla parte della midolla, ma dall'al-tra ſolamente, e facciaſi bene acuto: poi fendi per il mezzo lo ſtipite, che ſi dee inneſtare, di quella me-deſima groſſezza, ſe eſſer può, e ſe nò, ſia più gro-ſo un poco: e della parte, avente men della midol-ſi tagli la quantità d'un dito groſſo: e nella feſſ ficca il conio, acciocchè la cocchetta fortemente s coſti al capo più corto dello ſtipite feſſo, e gli due capi uguali ſieno alquanto entro al nuovo, sì il vincolo poſſa ſtrignere, l'uno, e l'altro capo vecchio ſermento agguagliato, e poi lega ſtretta-

col vinco feſſo, tutta la feſſura: e in quel modo potrai inneſtare due, o vero tre, o vero più capi di vite, tutti gli altri tagliati: e poi tutta la vite inneſtata attuffa in terra, e tanti ſolchi, in qual parte vorrai, farai, quanti capi ſono inneſtati: e in ciaſcuno ſolco, nel luogo, o vero ne' luoghi, dove i neſti giaceranno, una piccola foſſatella farai, nella quale tutta la giuntura dello inneſtato ſi laſci, e con la terra coperto di ſopra, co' piedi ſoavemente ſi calchi, e oltre a una ſpanna almeno, il ſermento di ſopra ſi lievi. Anche ſi potranno i ſermenti nuovi, nel nuovo ſermento, e nel vecchio, per l'uſato modo congiugnerſi, ed in quel medeſimo modo in terra attuffarſi: ma è biſogno, che la giuntura, con una canna feſſa, ſi fermi, acciocchè, chinandola, agevolmente non ſi rompa.

Del potar le Viti.

CAP. XII.

NE' luoghi caldi, del meſe d'Ottobre, Novembre, e Febbrajo, e Marzo, inſino che le loro gemme creſcono, è buono potar le vigne, ma ne' freddi, nel meſe di Febbrajo, e Marzo ſolamente: ma ne' temperati, nell'uno, e nell'altro tempo far ſi può: ma più convenevole ſarà ne' monti, le vigne, che Settentrione, o vero la parte d'Occidente ragguardano, potare nel tempo della Primavera. L'altra parte, la quale è volta a Mezzo dì, ſi poti nell'Autunno con più debole tagliatura: imperocchè in cotali luoghi, e ne' caldi, la forza delle brine, e la natura non ſi ſa. Ma ſempre, ſecondo Palladio, nella potazione ſi sforzi, che la vite ſi faccia nel gambo più robuſta, e che alla debole viticella non ſien laſciati due gambi: la qual coſa gli eſperti potatori del noſtro

tempo alle disordinate, e abbattute vigne non osservano, dicenti, meglio essere gli stipiti della vite rinnovarsi spesso. Ma da tagliare sono i mortali, intorti, e deboli, e ne' mali luoghi nati sermenti. E il sermento, che è intra due braccia nato, si dee tagliare. E se il braccio, qualunque sia diventi debole, per la grossezza di quello, sia tagliato, e 'l fermento nato intra le due braccia, succeda. Ma sarà ottimo, che 'l potatore, per cagion di riparar la vite, lasci il sermento nato di sotto in buon luogo, con una gemma, o con due. Ma ne' luoghi lieti, e benigni sarà lecito di più in alto la vite spandere: ma ne' sottili, e ne' caldi, o vero inchinevoli, è d' averla più umile, cioè più piccola. Ma il savio dee stimar la virtù della vite, imperocchè quella, che più alto si coltiva, è grassa, e feconda, e non dee aver più, che otto tralci, sì che nella parte mezzana uno, o due ne lasciam guardiani. E se la vite è magra, e umile, lascia a ciascun braccio un ramo. Ma da provvedere è, che in una medesima parte non sieno i sermenti, che serbi, che, come se folgore gli toccasse, riardono, e presso al gambo ciò, che vi nasce si tagli, se già la vite non ama di esser rinnovellata, o ver tornata indietro. Da lasciar sono i sermenti, ma non attorno al duro, nè in sommo, perocchè questi, come pampinarii men fanno frutto: quelli la vite per troppo frutto aggravano, e più dalla lungi la menano, ed imperò sono da servare nel mezzo luogo. Non allato alla gemma, ma alquanto più su si faccia la tagliatura, e scostisi dalla gemma, per la lagrima discorrente, e taglia ogni legname vecchio, e nocivo, e ogni strame secco, che troverrai. Ma se il tronco della vite, per Sole, e per piove, o da nocevoli animali è cavato, purghiamo tutto quello, ch' è morto, e le piaghe sue di morchia ugniamo, o ver di terra, che

farà

farà però contro alle predette cose. La corteccia ancora ricisa, e pendente dalla vite si tolga, la qual cosa, come disse Palladio, minor feccia rende nel vino. Il muschio ancora si rada dovunque è trovato: ma le tagliature, le quali son fatte nel duro della vite, sien fatte torte, e ritonde. I vecchi fermenti, da' quali il frutto del primo anno pende, tutti si ricidano, e i nuovi sieno lasciati, tagliati tutti i viticci, e i rami inutili. Ma da sapere è, che in alcune parti i fermenti, quanto lunghi sono dalla natura prodotti, dal potator si lasciano, sì come appresso i Cremonesi, e i Veronesi, e in altri molti luoghi. In alcuno solamente le sommitadi sterili si lievano, in altri infino ad un piede di lunghezza di tralci si lascia. Altrove in verità sì strettamente si potano, che insino a un mezzo piede di misura i tralci s' abbreviano. Il primo modo in verità non è da osservare, se non ne' luoghi lieti, dove le pertiche non si pongono: ma le viti, come pertiche, o vero funi, da ogni parte si stendono. Il secondo modo nelle parti d' Asti s' osserva con pali solamente intorno alla vite fitti, e a quegli pochi tralci stesi: e questi due modi spezialissimamente si sostengono nelle liete vigne. E in queste generazioni di viti, che le sue gemme per lunghi internodi hanno distanti: e simiglianti vigne molto frutto fanno, e molti grappoli, avvegnachè non sieno sì grandi, come delle viti cortamente potate: e molto, e continuamente cavare, e letaminar si convengono cotali vigne, acciocchè 'l frutto, e i tralci convenevolmente sostener possano. Ma quelle vigne, nelle quali, insino a un piede s' abbreviano i tralci, sì come a Bologna, e a Modana, e in molti altri luoghi, in mezzolana terra si difendono, e quasi in ogni generazion di viti, e convenevolmente i tralci il frutto suo difendono. Ma quelle, che corte si potano, sì come

po Furlì, e alcun' altri luoghi, e in Provenza, in
maniera ſi proccurano le viti, che ſanza pali, e
rtiche, a modo d' arbucelli ne' ſuoi ordini ſtanno.
nelle viti, che molti ſpeſſi nodi ſi truovano avere,
maſſimamente nelle ſottili terre, e nelle ſpezie delle
viti, che ſi chiamano albane, e ſchiave: e cotal po-
tatura può eſſer ſervata nella ziſica, e verdea, che ſe
altrimenti ſi potino, troppo miſere uve fanno, e ſuf-
ficienti tralci per lo ſeguente anno non producono, e
queſt' è la ragione nelle vigne da potare. Ma negli
arbori, e pergoleti tanti tralci ſi laſcino, quanti la
virtù della vite convenevolmente può ſoſtenere, sì
che non ſieno in alcun luogo troppo ſpeſſi: ma de'
ſermenti da laſciare tutte le ſommitadi ſterili ſi levi-
no. Potanſi da' più, di terzo in terzo anno, acciocchè più uve facciano: ma ſe ciaſcuno anno ſi potano, uve più graſſe producono, e più lungo tempo la vite difendono. Alcuni altri mai non potan le viti ne' grandi arbori, e ne' ramoſi, per la malagevolezza del potare, ma con pertiche le viti fortemente percuotono, acciocchè 'l ſecco ne caggia. E alcuni altri quelle in niuno modo percuotono, ma, per ſuo natural movimento, quelle viver laſciano. Ancora da ſapere è, che nella potagion di ciaſcuna vite, tre coſe ſon da conſiderare: cioè la ſperanza del frutto, acciocchè tali tralci ſolamente laſci, de' quali de' frutti da ricever s' abbia ſperanza, sì come ſono i molto maturi, e ritondi, e groſſi, e ritonde gemme aventi, e ſpeſſe, ſecondo la ſpezie di quelle viti. Ancora da ſapere che dee ſuccedere, cioè i guardiani, e i ſermenti in buon luogo nati, da' quali la materia del ſeguente anno ſi preſume, che debba eſſere, molto brevi gli laſci. Ancora il luogo, che la vite conſervi, cioè, che un guardiano laſci. Ancora nella parte baſſa, o vero in altro convenevole luogo, quando per la vecchiezza,

o

o vero per la difformità, o vero per troppa lunghezza della vite, abbiſogna di rinnovare, acciocchè, poichè ſufficientemente ſarà creſciuta nel luogo del guardiano, ſi mozzi tutto quel che rimane. Ancora da notare è, che ſe la vite toſto è potata, più toſto pullula, e più ſermenti, e maggiori produce, per lo ritenimento dell' umore, il quale non ſi ſpande, perchè le ſue piaghe ſon ſalde, anzi, che diſcorra, imperciocchè tutto entra in accreſcimento de' rami. Ma ſe tardi ſi pota, più tardi pullula, e frutti molti riceverai per l' effuſion del ſuperchio umore acquoſo, impediente la digeſtion dell' umor viſcoſo, del quale il frutto ſi genera: e imperò le viti, e le vigne ſottili prima, ma le graſſe, che di ſoperchio umore indigeſto abbondano molto in frondi, e tralci, e quelle, che le brine temono, più tardi ſi potino. Anche dopo la buona vendemmia più corto pota, per la conſumata virtù della vite: dopo la piccola più lungo, per le forze ſue ripoſate. Anche ſono arbori, i quali hanno viti, le quali in niun tempo ſi potano, come quelle, che fanno le lambruſche, che ſono viti ſalvatiche, che mai potar non ſi ſogliono, o vero le viti dimeſtiche, che con le pertiche ſolamente di ſecchezza ſi purgano. Alcune di terzo in terzo anno ſi potano, sì come l'arbuſte, e arbori grandi, che le viti dimeſtiche ſoſtengono, ſe non in quanto ſon fruttifere, che per diſiderio de' frutti non ſi potano. Ma utile è, ſe in quegli anni, ne' quali le viti, che deono eſſere potate, non ſi potano, la troppa ſpeſſezza, e i rami ſuperchievoli ſi taglino.

Della formazion delle Viti, e delle Vigne, e degli Arbori, i quali hanno Viti.

CAP. XIII.

COlumella dice, che la vite novella, dopo il primo anno, dee eſſer formata ad una materia, e non dee eſſer tutta tagliata, com' è uſanza in Italia, compiuto il ſecondo anno: imperocchè o muojono le viti, in tutto riciſe, o vero ſermenti non fruttiferi producono: li quali, tagliato il capo, sì come i pampinarii, del duro ſon coſtretti uſcire. Ed imperò appreſſo la commeſſura del vecchio ſermento a una, o vero due gemme del baſſo capo, da laſciar ſono: il che è ragionevolmente nella viticella più forte da ſervare: imperocchè la molto debole viticella, nel ſecondo anno, da ricidere ſi laſcia: ed è da atare con canne la novella vite, o vero con ſottili pali, acciocchè 'l ſeguente anno più groſſi ricever gli poſſa, e per tanto tempo è da tagliare, inſino a una, o vero due gemme, tanto che lieti, e abbondevoli ſermenti produca: e quando queſto avrà fatto, ſe la vite dee eſſer formata, come arbucello, ſia recata ad un pedale: ma ſe dee eſſer ſoſtenuta con pertiche, e con palo, poſſono eſſer ſervati in lei due rami, li quali di tanta lunghezza ſi formino, quanto diſidera l'altezza dello ſtipite, acciocchè nella ſottil terra più breve, cioè d'un piede, e nella graſſa, e lieta, maggior di due, o ver di tre piedi d'altezza ſi diſponga: e così l'anno ſeguente, quattro rami al più aver debbono, li quali in parti quattro ſi dividano, e poi ne' ſeguenti anni altrettanti, o più, ſecondo la dottrina della loro potazion data. Ma ſe la vite ſopra gli arbori, o vero arbuſti ſalire dee per età, a queſto è da procede-

re,

re, infino a tanto, che a' rami ſarà, e quivi tagliar ſi dovrà, acciocchè nella ſua ſommità, i capi nati ſi dividano nel ſeguente anno, ſecondo la diviſion, che ſi truova ne' rami dell' arbore: e poi conſeguentemente per gli rami, in quello medeſimo modo della vite, ſi proccuri il ſalimento, ſempre un ramo alla vetta dell' arbore dirizzando. Formanſi le vigne in diverſi modi, ſecondo varie conſuetudini delle cittadi, e de' luoghi: imperocchè in alcuni luoghi ſi formano in ordine con pali, e pertiche, o vero con ſermenti ſteſi, o vero ſanza alcuno ajuto, sì come altrove detto è. In alcuni ſon fatte in ordine, o con una pertica ſolamente, o ver con due, o con tre, quando ſono in lieta terra, e maſſimamente in ordini d' arbori, ne' quali le viti per alcuni pali ſi ſoſtengono, e ancora ſi fanno ne' pergolati piccoli: e allora dalla parte dello ſtipite ſono abbattute, e dall' altra levate in alto, le quali abbiſognano di molto letame, e fatica, ma molto frutto fanno. Ma io pongo una pertica ſola nella parte più baſſa, e una nella parte più alta, ben forte, la quale tutti i palmiti ben lunghi, e quaſi a terra pendenti, ſoſtiene con grande abbondanza d' uve: ma una pertica dall' altra pongo, in diſtanzia d' un braccio ſolamente, e cotali pergoleti fo nelle ripe delle vigne, e de' campi, ne' quali ſon ſiepi, e arbori, ſopra i quali s' appiccano i ſermenti molti, e grandi per l' anno ſeguente: e in queſto modo, con poche ſpeſe, molte uve ricevo nelle ripe, e ſiepi verdi, le quali per altro, che per chiuſure, e per legne per fuoco, di poca utilità, o di nulla ſono, le quali ancora i luoghi il più delle volte adornano. In alcuni ſi formano in arbucelli baſſi, poſti per ordini, da ogni parte, o vero in grandi arbori, diſtinte per ordine. Gli arbuſti piccoli vitiferi da formar ſono, che, da che ſono piantati, poichè per due anni, o

vero

per tre paſſati, ſufficientemente ſieno creſciuti in
o in ſette, o vero otto piedi d'altezza, ſi rici-
o, sì che nella ſottile terra, più brevi, nella lie-
e graſſa, più alti ſi formino: e quivi nati i rami,
nno ſeguente, tutti, fuori, che quattro migliori, ſi
glino: e gli rimanenti in quattro parti diviſi con
ertiche, o vero vinchi ſi formino, e legate pietre
ufficienti, perpendiculari, ſi coſtringano a ſtenderſi
er li lati, acciocchè non ſi dirizzino in alto. I qua-
li, quando fortificati ſaranno, la lunghezza di tre, o
vero di quattro piedi, ſi laſcino avere: ne' capi de'
quali ſaranno le viti di forti legami da legare: e in
quello modo ſpezialmente s' oſſerva nelle parti di Me-
lano. Ma quegli di Bergamo fanno lo ſtipite più baſ-
ſo, cioè di tre piedi: e i rami quivi nati, più lie-
vano in alto, formanti un' arbuſcula vitifera, a mo-
do di campana rivolta: nel cui mezzo, ſopra lo ſtipi-
te, dimora colui, che pota la vite, e l' arbore: e
quella vite intorno intorno ſpande, faccendo i palmi-
ti tutti fuori da ogni parte ſtare inchinati. Gli grandi
arbori da formar ſono, sì che in alto, e baſſo ab-
biano da ogni parte molti rami troncati, ſecondo le
poſſibilità della vite, coprente l' arbore: ſopra i ca-
pi de' quali ſaranno legate le viti, le quali poſcia tutte
cariche ſaranno piegate alla parte di ſotto. Poſſonſi
ancora convenevolmente formare, che gli arbori le vi-
ti ſoſtengano, e non perdano l' accreſcimento, cioè
quando l' arbore pioppo, o vero ſalcio, o vero olmo,
ſaranno di groſſezza di un braccio, la ſommità ſarà
da tagliare appreſſo a dodici, o quindici piedi: e de'
rami, quivi naſcenti, uno di quelli ſi laſci andare ſi
ritto, quanto vorrà, e ogni anno gli altri ramicel
gli ſi taglino, e ſolamente ſi laſci la ſommità: e tu
ti gli altri rami di giù laſciati, ſi formino, sì come
baſſi arbucelli vitiferi detto è, a' quali le viti ſi

ghino, nè da quindi in ſu, ſalir ſi permettano. Ancora sì come Varro ſcrive, dove la terra naturalmente è umida, quivi più alto la vite è da fare, percioc-chè nel parto, e nella nutritura, non come nel bicchiere, chiede acqua, ma Sole. Ed imperò utile eſſer penſo, ne' luoghi campeſtri umidi, ſpampanare la vigna ne' tempi convenevoli, cioè del meſe di Maggio, e di Giugno, e quella mondar da ogni ſoperchio, e di diſutili pampani, e fermenti. E poi, quaſi maturate l' uve, dopo il meſe d' Agoſto, quelle dalle ſoperchie foglie ſpogliare, acciocchè 'l Sole tutte l' uve vedere, e cuocer poſſa, acciocchè 'l vino più maturo, e potente ſi faccia, e la ſuperchievole umidità conſumata, duri più, e ſia di migliore odore.

Del rilevamento, e legamento delle Vigne, e delle Viti.

CAP. XIV.

LE Vigne ſon da rilevare, e le Viti da legare, innanzi, che le gemme troppo ingroſſino: e le vigne, che in ordine con pali, e pertiche ſi fanno, nelle quali le viti ſono da ogni parte ſpartite ugualmente, da rilevar ſono, sì che a ciaſcuna vite ſia fitto un palo, e a quel medeſimo nel mezzo, la vite ſi cinga con conveniente legame, ſe la vigna è a baſſo: ma s' ella è alta, dee eſſer legata in due luoghi: ma imprima debbono eſſere ſei pertiche, o ſei canne, legate a nove pali, in convenevole altezza, sì che una vite ſia nel mezzo di queſta tavola, e l' altre intorno ſtanti, e così ſi difendono dal cadimento, e a' vendemmiatori ad ogni vite è convenevole andamento: e poi i tralci ſi dividono in quattro parti, e i più forti, a più forti pertiche, e i più deboli, a più deboli

pertiche ſi leghino. Ma in quelle vigne, che più rade viti hanno, i pali deono eſſer poſti per tutta la vigna, di diſtanzia di tre piedi dall' uno all' altro; e con quelle canne, o pertiche legate, s' inducano ſopra le viti; e in tal maniera ſi diſtribuiſcano, che cuoprano ogni ſpazio, e leghinſi: e queſto modo s' oſſerva in molte vigne nella Marca d' Ancona: ma a me non piace. Ma dove i tralci, come funi ſi ſtendono, a ciaſcuna vite intorno a lei tre pali piccioli ſi pongano, diſtanti un mezzo piede, e d' un legame d' un vinco, intorno a quegli, sì come ghirlanda, ſi cerchi, o vero ſi cinga: e poi i tralci ſi ſtendano, e intra vite, e vite una forcella piccola ſi ponga, o vero un baſtoncello ſi leghi, acciocchè l' uve non s' inchinino a terra: e così a queſte vigne, come nell' altre, nelle quali i tralci lunghi ſi laſciano, molto farà però, ſe fatta preſſo al palo la (*) legatura, ſi leghi fuori di quella: e poichè già le lagrime gittano, ſoavemente un poco ſi torcano i ſermenti, imperocchè per queſta tortura, naſce intra la legatura, la ſuccedevol materia, e non fa alcuna offeſa all' uve naſcenti: e queſto modo appo Aſti lodevolmente s' oſſerva da tutti. Ma i tralci intorno alla vite, a due, tre, o ver quattro pali, dopo il cavamento della vigna, aſſai contro a ragione, e ſconciamente ſi legano. M in quelle vigne, le quali ſono in ordine, ſe ſi fann con pertiche, o ſolamente con ſermenti, è conoſci ta la loro operazione: ma ſe ne' piccoli pergoleti, f ti pali piccoli, e lunghi, appreſſo delle viti, e piedi in contrario rimoſſi, baſtoncelli forti, tra ciaſc palo piccolo, e grande, ſi leghi, dalla parte della te abbattuti, e all' oppoſito elevati: ſopra i qu ſufficienti pertiche poſte, le viti ſi diſtribuiſcano ug me

(*) *legatura, fuori di quella, poichè*

mente. Ma ſe in arbuſti, o vero arbori ſono le viti, niuna altra coſa da fare è, ſe non che le viti, in più luoghi ſi leghino agli ſtipiti, gli loro tralci, per gli rami, e i tronchi, ugualmente diſtribuiti, ſi leghino. Ma da provvedere è ogni anno la vite di ſciorre, e di rilegare, che sì come dice Palladio, le viti ſi rifrigerano.

Del letaminar delle vigne, e del tagliamento delle barbe inutili.

CAP. XV.

DEl meſe d'Ottobre, e di Novembre, di Febbrajo, o di Marzo ſi fanno piccole foſſe, intorno alle viti: e tagliate tutte le radici, che ſon nella ſommità della terra, di letame s'empie: e maſſimamente queſto è nella vite novella da oſſervare, che ſi taglino le radici ſuperchievoli, le quali avrà prodotte la State: le quali ſe ſi laſciano creſcere, le 'nferiori radici fanno perire, e riman la vite in ſommità ſoſpeſa, e non ſi potrà difendere, nè dal freddo, ne dal caldo: ma queſte piccole radici non allo ſtipite ſi debbon ricidere, acciocchè più quindi non ne rinaſcano, o vero che la nuova piaga, al corpo della vite inframmeſſa, al ſeguir de' freddi, o de' caldi, non ſi riarda: ma ricidanſi, laſciato un dito di ſpazio. E ſe temperato Verno è, le viti laſciamo aperte, concioſſiecoſachè, innanzi al freddo, queſto ſi ſia fatto. Ma ſe violente Verno fia, innanzi al meſe di Dicembre le copriamo: e ſe molto fia freddo, un poco di ſterco colombino, intorno alla vite, doneremo. Ma quando altro letame, alle piccole poco, alle gran viti più ne pogniamo. Molto adopera alle vigne il metter del letame ſpeſſo, a far molto frutto: ma concioſſiecoſachè,

per lo ſugo, il vin ſia viziato, e anche s' offend... durare, que' che nobili vini aver vogliono, del meſe d' Agoſto, dove la vigna è più miſera, ſeminano una corba di lupini a una bubulca: e quando convenevolmente ſien creſciuti, sì gli riſotterrano. E ottimo ſterco alle vigne ſi crede dare, o vero nelle foſſe, intorno alla vite fatte, ſe mettono, minutamente tagliati, ſermenti, e pampani, e gli ricuoprono.

Del cavar delle vigne.

CAP. XVI.

DEl meſe di Marzo la novella vite ſi cominci a polverizzare, e così è da fare ogni meſe, infino a Ottobre, non ſolamente per l' erbe, ma acciocchè i ſemi ancora teneri la ſolidata terra non coſtringa. Ma del meſe di Luglio la mattina, e a veſpro, diſpoſto il calore, ſi dee cavare, e diverre ogni erba, e le radici della gramigna ſono da ſtirpare, perocchè fanno di molto danno. Fannoſi ancora ſolchi, per quelle parti, nelle quali l' acqua ſi raccoglie, acciocchè all' eſtreme parti agevolmente diſcorra, che ſe vi rimarrà, le novelle ſpegne, e l' antiche viti offende. Di quel medeſmo meſe di Marzo è da farſi lo cavamento delle compiute vigne innanzi, che le gemme troppo enfino, imperocchè, ſe l' aperto occhio delle vite vedrà il cavatore, accecheraſſi grande ſperanza della vendemmia. E poi del meſe di Maggio ſi fa la ſeconda cavatura delle vigne, in quel tempo, quando ancora non fioriſcono, o vero, quando di fiorire ſi fono ristate: imperocchè quelle, che fioriſcono non ſi vogliono toccare. Ma in ciaſcuna cavatura da guardare è, che non ſi faccia in quel tempo, che la terra è molto molle: o vero ſecca, ma quando è di mez-

za-

zana disposizione: e quanto più la terra si polverezza, tanto meglio è, e basta se mezzanamente la terra adentro si cavi. E sia studio, che tutta la terra si cavi ugualmente, acciocchè niente in quella di cruda terra rimanga, e massimamente presso alla vite. Perlaqualcosa con la verga, nella quale sia il nodo dell' altezza del pastino disegnato, il diligente guardiano, in molti luoghi la provi: imperocchè questa cautela, i malizioli cavatori, da questa negligenza sommoverà.

De' nocimenti, che avvengono alle viti, e di loro cure.

CAP. XVII.

AVvengono danneggiamenti nel primo anno alle piantate viti, che periscono, o rimangono quasi morte, la qual cosa alcuna volta si fa per erbe, intorno a quelle nascenti, le cui radici sottraggono il nutrimento alle viti, che se questo avviene, con ispesso cavare, e col tagliar dell' erbe s' ajutino. E alcuna volta addiviene, per l' ombre vicine degli arbori, e delle siepi: e allora, o son da tagliare in tutto, o ne' rami, o debbono essere spogliate di foglie: e spesse volte, per ardore di troppo Sole, mancano: per la qual cagione, o con ombragione, o con coprimento, di terra, intorno a quelle, con alcuno strame, acciocchè non si secchino, o vero con dar loro dell' acqua convenevolmente, quello impedimento cessano. Avviene ancora alcuna volta impedimento alle viti, per esser presso ad alcune piante, sì come cavoli, nocciuolo, o alloro, concioffiecosachè è trovato, che queste riardano le viti, imperò nelle vigne piantar non si debbono. Alcuna volta sono impedite da corrosion d' animali, i quali molto l' offendono, e avvelenisco-

no,

no, ed imperò, ſe poche viti ſono, le viti s' armino con pruni competenti, e ſe molte, da foſſati ſi cingano, e ſiepi. Alcuna volta le viti di Verno, per gielo periſcono, ed imperò da ricider ſon preſſo a terra: e in que' luoghi nel potare, da curare è, che mai lo ſtipite non ſi rizzi ſopra terra: e quando s' approſſima il freddo, ſi potino, non accorciati i tralci, e tutti inſieme, in alcuni luoghi, con vinco legati, appreſſo a terra ſi chinino; e ſopra i capi loro, acciocchè non ſi lievino, alquanto di terra ſi ponga: e poi dopo il Verno, rimoſſo il legame, ſi rilievino, o vero faccianſi in arbori ſolamente, ſopra li quali, non di leggier, per gielo, ſi ſeccano. Alcuna volta il freddo non l' uccide tutta, ma ſolamente i nuovi tralci, che per tenerezza del legno, e grandezza della midolla, difendere, non ſi poſſono: la qual coſa, quando avverrà, i tralci ſieno tagliati ſuſo in luogo convenevole a creare, o vero ancora, un poco del tralcio laſciato, ſe alcuna coſa di verde quivi avrà, sì ſi ricida, e così quaſi rinnoverà, e formeraſſi la vite, e forſe, in quel medeſimo anno, alcuno frutto farà. Avviene ancora ſpeſſamente, che poichè i tralci, e l' uve, avrà prodotte, che per brina ogni verdezza perda: perlaqualcoſa, in cotali luoghi, tali generazioni di viti da piantar ſono, che tardi mettano, sì come ſono albane, verzicano, e garganice, e majuolo. Alcuna volta nelle vigne entrano bruchi, che ogni verdezza rodono, e vermini verdi, e aſuri piccoli, i quali taradori ſi chiamano a Bologna, i quali nati con l' uve, i tralci teneri forano, e ſeccano, contro i quali da ſovvenire è, che a mano di femmine, e d' uomini ſi piglino, e con piedi ſi conculchino, o con fuoco s' ardano. Avviene ancora ſpeſſamente, che nel tempo del calore diſcenda con fervente Sole una piccola piova, velenoſa, e aduſta,

che

che volgarmente a Bologna melume chiamano, che molte generazioni di viti, in tal maniera sì alidisce, che il loro frutto a niente al tutto riduce. Ed imperò dove questo spessamente adiviene, piantisi quelle generazioni di viti, che niente, o poco s' offendano, da quello, sì come è malissia, e albana, e grilla, e alcune altre generazioni conosciute. La tempesta ancora spessevolte la vigna consuma in tutto, contro la quale niente al tutto valer può, se non per la ventura piatosa orazione a Dio, con mondo cuor dirizzata; avvegnachè alcuni così maschi, come femmine, non sappienti la natura, e generazioni delle gragnuole, imprudentemente, o fallacemente affermino alla gragnuola, e alle folgori alcuna cosa far si possa. Avviene spessamente, che le viti dal marrone s' offendano, e allora la vite strettamente si leghi nella fedita, e, intorno cavato, letame di pecora, o di capra con la terra si mischi. Avviene spessamente, che la vite tanti pampani mette, che quegli, e l' uve a debito fine, e accrescimento non può producere: alle quali del mese di Maggio da considerar sono i sermenti, i quali la novella, o vecchia vite avrà prodotti, e a quella pochi, e saldi le lasciamo, e con novelli ajuti l' affermiamo tanto, che i sermenti fermati indurino, e non lasceremo alla viticella tagliata, più che due, o vero tre rami, e per la 'ngiuria de' venti si leghino, se tu ne lasci al principio meno. Di questo mese spampanare si converrà: ma allora la spampanazione è necessaria, quando i teneri rami creperranno, sanza malagevolezza, al premere, quando saranno stretti co' diti. E questo fa l' uve più grasse, e la materia, che dee succedere fortifica, e all' utilità del frutto ajuta, per la messione del Sole. Avviene ancora spesse volte tanta debolezza alle viti, che molto miseri sermenti, e uve producono, alle quali con letame, e con ispes-

so

ſo cavare, e cortà potatura è da ſovvenire. Ancora alcune ſono sì liete, e graſſe, che per la grandezza de' pampani le vigne chiuggono, e aombrano, e ſe, e le vicine viti, quaſi affogano, nè il frutto ſuo maturar laſciano, alle quali ſovvenir ſi conviene con larga potagione, e con rado cavare, e con privazion di letame, e de' pampani, e de' tralci tagliamento, nel tempo di Maggio, e con iſpogliamento delle foglie ne' luoghi freddi, e maſſimamente dove l' uve impuzzoliſcono, e faccianſi per gli lati trenta dì innanzi alla vendemmia: e ſolo quella fronde da ſervare è, che, nella ſommità poſta, il Sole molto difenda: e ſe alcune giacciono in terra, ſuſo, ſanza rivoluzione, ſoavemente ſi lievino. Ma ne' luoghi ardenti, e ſecchi s' adombri l' uva, acciocchè per la forza del Sole non ſi ſecchi, ſe però la piccolezza della vigna, o vero la facultà lo permette dell' operajo. Ancora in alcuni luoghi, troppo degli huomini, e de' cani ingiuria patiſcono, le quali diligentemente, nel tempo della maturità, guardar ſi convien di dì, e di notte: e in quelle piantar ſi convengono quelle generazioni, che non ſieno dilettabili, ma aſpre a mangiare, come ſono gnareſta, e marono, le quali non ſono agevolmente toccate da alcuno, e nientedimeno nobile, e ſerbevole vino fanno. Dagli ſtornelli ſpeſſe volte ſono infeſtate, che quando quello avviene, con funi, e ſegni terribili, appeſi per la vigna, e da perſone gridanti, e ſpaventantigli, ſi caccino. Ma ſe tanto è il loro aſſalimento, che per li predetti modi difendere non ſi poſſano, facciaſi nel mezzo della vigna, ſopra quattro colonne, un luogo ſopraſtante, ſopra 'l quale un fanciullo ſtia, e muova, e tragga le funi dagli altri capi, a' lunghi pali intorno alla vigna legati, con zucche, e con piccole mazze intorno di quelle, quando in alcuna parte vedrà biſogno, sì come nella Città di Chioggia da ognun s' oſſerva.

Delle

Della conſervazion dell' Uve freſche, e ſecche.

CAP. XVIII.

L' Uve, le quali conſervar vogliamo, ſi voglion coglier, ſanza guaſtarle, che non ſieno per acerbezza aſpre, nè per maturezza magagnate: ma che il loro granello ſia dalla luce traſparente, e riſplendiente, e 'l toccamento, con morbida giocondità calloſo: e ſe alcuno ve n' aveſſe magagnato, ſene tragga, nè non ve ne laſciam rimanere alcuno, che per acerbità, contro a' luſigamenti dell' eſtivo calore, ſia indurato. E allora conviene, che i tagliati raſpi de' grappoli, ſieno coperti di calda pece, e così in luogo aſciutto, freddo, e oſcuro, ſanza entramento di lume, appiccarle. Ancora in un' altro modo poſſono eſſer ſerbate l' uve, che tratto il pane del forno, non troppo caldo, pongaſi in quello della paglia, e ſopra la paglia l' uve, e quivi, per un' ora, ſecondo che a te meglio parrà, le laſcia, tanto che alquanto s' appaſſino. O vero ſi pongano in ſu un' aſſe, o ſopra alcuna graticciuola nel forno: e, poichè quindi ſaranno tratte, ſi tuffino nel moſto dolciſſimo, e ponganſi al Sole tanto, che alquanto ſieno ſeccate, o vero alquanto dal moſto ſgocciolate: e ponganſi in vaſo, quaſi, come in botte, o vero in ſacco. Anche altrimenti l' uve al Sole dicotte, poni in moſto, che bolla al fuoco, e laſciavele ſtar poco, e poi le riponi al Sole, e ſono ottime. Ancora uve ſaniſſime, che alquanto al Sole paſſe, ſi ſervano nel ſabbione ſecco al Sole. Anche tra la paglia, o vero fieno ſotterrate: ancora nelle foglie di viti ſecche: anche nel melo: Cato dice, l' uve nelle pentole, comodiſſimamente riporſi, e in ſapa, e in moſto bene. L' uve paſſe greche, così fa. Torcerai i grappoli nella vite, i

quali abbiano migliori acini, e dolci, e laſcerale mezzolanamente ſeccare, e, poſcia colte, all' ombra l' appicca, l' uva diſtretta componi in vaſi, e ſtrigni, calcando con mano, e quando il vaſo avrai pieno, di ſopra pampani aggiugnerai, e coperchierai, e riporrai in luogo freddo, e ſecco, che ſia ſanza fummo. I Salernitani l' uva paſſa in queſto modo fanno. Eleggono le migliori granella, e al Sole le ſeccano, e poi nel forno un poco caldo le pongono, e poi con vino dolce le lavano, e ſopra vi gettano polvere di cennamo, e leganle in foglie di fico, e ſerban per un' anno, e queſte virtù hanno d' ammorbidare, cotte in vino: e queſto vino vale contro a fredda toſſa. Faſſi ancora uva paſſa in queſto modo. Attorcaſi nella vite, e laſciala pendere, per tre dì, o vero per quattro: e poi colto ciaſcun grappolo, con tanaglie, o vero con mano in moſto dolce bogliente ſi ponga, e quivi tanto ſi laſci, che ſi poſſano dir due avemarie: e poi ſi ſecchino al Sole, s' egli è caldiſſimo, o nel forno, quando n' è tratto il pane. Ma guarda, che da piove, nè da rugiada ſi tocchino: e poi che ſien raffreddate, in alcun vaſo mondiſſimo, molto ſtrette ſi pongano, e di ſopra ſi pongan peſi. Alcuni altri, ottimamente ſeccate al Sole, ancora in moſto dolce freddo l' attuffano, e ſeccano alquanto, e compongono. Ma tutte queſte coſe acconciamente ſi poſſon far dell' uve ricenti, ſanza attorcere i grappoli, ogni altra coſa oſſervata, ch' ho detto, ſappiendo impertanto, che malagevolmente ſeccar ſi poſſono al Sole nelle temperate regioni. Ancora, ſecondo la dottrina de' Greci, ſe l' uve, o pomi nella vite, o nell'arbore ſerbar vorrai per lungo tempo, metteragli in vaſelli di terra, i quali ſien coperti di ſopra, e da una parte forati, e ſieno appeſi, avvegnachè le poma coperte con geſſo, ſieno ſervate per lunga età.

Della

Della virtù dell' Uve.

CAP. XIX.

L'Uva in due ſi divide, ſecondo Iſac, cioè acerba, e matura. L'acerba è fredda in terzo grado, e ſecca in ſecondo. Queſta ha tre ſuſtanzie in ſe diverſe, cioè: le granella, il buccio, e 'l ſugo. La natura delle granella è ſecca, e dura, di niuna converſione in corpo, ma intera ſen' eſce. Ma di quelle peſtate, e fattone farina, e bevuta, conforta la collerica uſcita, e riſtrigne, e maggiormente ſe s' arroſtiſca. Il buccio è groſſo, e non ſi converte, ed imperò non nutrica, ed è confortativo dello ſtomaco, e 'l calor del fegato ſpegne, e toe la ſete, e l' acutezza della collera calda, e roſſa: mitiga il vomito, e la ſoluzion collerica ſtrigne: e appoſta agli occhi, delle palpebre i groſſi umori aſſottiglia, e diſecca. Ancora vale al pizzicor degli occhi, e all' aſprezza. Ma il ſugo dell' uve acerbe, innanzi a' dì caniculari, al Sole por ſi dee, che ſi ſecchi, e ſpeſſiſi, come mele. Queſto vale agli umori alla gola diſcendenti, e alle gengive, e agli orecchi: e, ſe criſteo ne facci, vale alle piaghe degl' inteſtini, e agli umori di lungo tempo alla matrice delle femmine diſcendenti. L' uva matura, in ſua compiuta dolcezza, ſangue lodevole fa, e più d' ogni frutto, sì come il fico, è miglior cibo: ma più il fico, che l' uva nutrica. E teſtimonia queſto, che alcuni ne' ſuoi tempi ſolamente uſan quegli: onde graſſi diventano, e le loro cotenne chiare; e rimanendoſi da quelli mangiare, agevolmente dimagrano. Le ſue oſſa, o vero granella ſon fredde, e ſecche, vicine alle granella dell' uve acerbe, ma hanno alcuna acutezza, per la quale toſto eſcono, avanti, che ſi convertano in nu-

trimento. Ancora la corteccia ſua è fredda, e ſecca, e dura a ſmaltire, e ſe con la corteccia, e oſſa ſi mangi, indura la digeſtione, cioè uſcita, e enfiagione, e ventuſità genera, e umori lontani dal ſangue lodevole. E ſe ſi mangiano nell' ora, che dalla vite ſi tolgono, ſe troveranno lo ſtomaco da mali umori, e cibi voto, e che ſia forte a ſmaltire, bene ſi ſmaltiſcono, e in lodevole ſangue ſi convertono, e ajutan la ſoluzion del ventre, e 'l corpo purgan da' mali umori. E per lo contrario, ſe lo ſtomaco truovano di mali umori, e cibi pieno, a ſmaltir debole, in quello dimorano, ed enfiagioni generano, e ruggito, e in mali umori ſi convertono, e fummi, nocevoli molto, creano. Appiccate, e diſeccate da' ſoverchi umori, ſono più che altre uve lodevoli, e alle ſottili diete convenienti: e ſono di lungi da enfiagione, e dalla fummoſità, e non ſono ſtitiche, nè ſolubili. E meſſe in moſto, ed in ſapa, da groſſe diete ſono, e meno allo ſtomaco convenienti: ventuſità, ed enfiagione producono, per gli ſtrani umori dal moſto, e dalla ſapa preſi. L'uve, aventi molta carne, più nutribili, e più dure ſono, che quelle, che più umore, che carne hanno. Ancora l'uva, il cui ſapore è dolce, e groſſo, e al mele vicino, più calda è, e ſete genera, ed è di più groſſo nutrimento, e a ſmaltir più dura, enfiagione faccente, e ruggito, e oppilazion della milza, e del fegato. E l'uva, il cui ſapore è ſottile, acquoſo, è più freddo, e a ſmaltir più leggieri: e dello ſtomaco confortativa, e mondificativa da' collerici umori, e della ſete mitigativa, e conveniente alle compleſſion temperate. E l'uva il cui ſapore è mezzolano, intra le predette, è di mezzana podeſtà. La bianca uva, chiara, e acquoſa, leggiermente nutrica, e agevolmente ſi ſmaltiſce, e le vene toſto trapaſſa, e l'urina provoca. La nera groſſa è

a

a ſmaltir dura, ma confortativa dello ſtomaco, e, ſe ſi ſmaltiſce bene, dà buon nutrimento. La roſſa, o ver citrina, mezzana è tra le ſopraddette. La paſſa è ſecca a comparazion della verde: e di quella alcuna è dolce, la quale è più calda, e più umida, maſſimamente ſe nera ſia. Queſta vale al dolor del petto, e del polmone, e la toſſa mitiga: ma quella, che acerbità ha, meno nutrica, ed è più fredda, e più ſecca della dolce, e imperò conforta lo ſtomaco, e ſpegne il calore, e coſtrigne il ventre.

Dell' apparecchiamento della Vendemmia.

CAP. XX.

APproſſimandoſi il tempo della vendemmia, da apparecchiare, e acconciar ſon le tina, in que' luoghi, dove uſanza è di bollire il vino, co' ſuoi raſpi, e acini, ma in altri i canali, e le corbe, e i cofani, e ceſte, e tutti ſtrumenti, e vaſi, che a ciaſcun neceſſarj ſono, ſecondo le varie uſanze de' luoghi: e tutti i vaſi neceſſarj ottimamente da bagnare, e da lavar ſono: e i vinchi vecchi, ſerbati, da ritrovar ſono, imperocchè migliori, e più durevoli ſono, che i nuovi, imperocchè i nuovi non ſon ben maturi.

Del tempo da vendemmiare.

CAP. XXI.

UTile è a conoſcere quando da vendemmiar ſia, imperocchè alcuni, innanzi, che l' uve ſien mature, vendemmiano, ed imperò ſottile, e cattivo, e non durevole fanno il vino. E altri più tardi vendemmianti,

ti, non ſolamente le vigne offendono, che ſono già riſolute le forze, ma ancora cotal vino, e più paſſibile, e men durevole fanno. Conoſceſi dunque il tempo della vendemmia al guſto, e alla veduta. E dicono Avicenna, Democrito, e Affricano ſolamente in ſei dì dover l'uva indugiar matura, e non più, ſe il granello dell'uva già non ſia verde: ma in quella nerezza, o vero altro colore, nel quale alla perfine eſſer dee, ſecondo la natura della generazion di quell'uva, ſignifica quella eſſer matura. Alcuni in verità priemono l'uva, e ſe il granello n'eſce ignudo, non carnaccioſo, dicono l'uva eſſer matura, e da vendemmiare: ma ſe n'uſcirà il granello con parte della carne, dicono non eſſer matura. Ma alcune, poichè incominciano a eſſer paſſe, quelle allora dicon mature. Altri le pruovan così: d'uno ſpeſſo grappolo ne traggono un'acino, e dopo un dì, o due, conſiderano s'egli entra in quella medeſima forma nel luogo dell'acino: e ſe gli acini dintorno non ricevono accreſcimento, vendemmiar s'affrettano: ma ſe conſiderano il luogo dell'acino eſſer fatto minore, e gli acini, i quali ſon dintorno, creſcere, non fanno la vendemmia, mentrechè creſcono. Ma Palladio dice la maturità conoſcerſi, ſe premuti dell'uve i granelli, che negli acini ſon naſcoſi, ſien di color fuſco, o preſſo che neri: la qual coſa, fa la naturale maturità. Convienſi dunque allor vendemmiare, e maſſimamente la Luna eſſendo nel Cancro, o in Leone, o in Libra, o in Iſcorpione, o in Capricorno, o vero in Aquario. Ma quella finendo, ed eſſendo in ſegno ſotterraneo, conviene affrettar la vendemmia, sì come Borgondo dice. Ed in ſomma da ſapere è, che ſe l'uve molto graſſe, per gli lati, dalle foglie ſi nudino, il vino, che di quelle ſi fa, meno acquoſo ſarà, ma più poderoſo, e meglio da durare. Se l'uve ſi colgano dopo terza, quando

do la rugiada è risoluta, e che l' aria sia calda, e chiara, il vino sarà più poderoso, e miglior da durare. L' uve chiare non grasse, nè consumate, e in neuna parte corrotte, il vino fanno più potente, e meglio, e più da durare: e così le contrarie, il contrario adoperano. L' uve troppo mature, fanno il vino più dolce, ma men potente, e meno durevole, che quelle del primo tempo: colte troppo acerbe, fanno il vino più acerbo: e le mezzolane, fanno il vino potente, e che meglio dura. L' uve in accrescimento della Luna colte, fanno il vino meno serbevole, e nel menomamento più. Se l' uve nere a bollir si pongano nel fondo del tino, il vino sarà più rosso: e se le mature, più maturo: e se le acerbe, più acerbo: e se mele, più dolce: e se salvia, salviatico, e generalmente sapore, e virtù acquisterà di quello, che in quel luogo si porrà, se ne' dì convenevoli bollirà. E se l' uve colte in alcun dì, in monticello si pongano, il vino più maturo sarà. Se il mosto ne' vasi, sanza raspi bolla, buono, e durevole sarà, ma più tardi chiarirà, che quello, che co' raspi bollirà.

In che modo è da vendemmiare.

CAP. XXII.

COloro, che portano i cofani maggiori, o vero corbe, o vero, che nelle ceste l' uve colgono, cavinne le foglie, e se alcuno acerbo, o vero fracido, o vero secco acino vi si truovi, si tolga via. e convienſi ancora a coloro, che pigiano, che se alcuna foglia per dimenticanza di coloro, che portano a' tini, vi fosse rimasa, la ne cavino, perocchè se nel vino le pigeranno, sarà il vino più aspro, e agevole

vole a corrompere: ma dell' acerbe, putride, e ſecche uve, gran danno ne ſeguirà al vino.

In che modo ſi deono l' Uve pigiare, e farne vino.

CAP. XXIII.

MEſſe l' uve nel tino, incontanente, co' piedi, premer ſi convengono da coloro, i quali ſono ordinati a ciò: e quando ogni acino ugualmente avranno calcato, ſuſo i raſpi, e le granella ſi ſollievino, e traggano, acciocchè 'l moſto di molto omore diſcorra di ſotto a' tini. E quando la ſeconda volta avranno pigiato, e tratto in alto i raſpi, e molli, e caldi, e non molto umidi, quegli avranno fatti, ſotto legno, e ſtrettojo quegli alluoghino, imperocchè caldi, e molli eſſendo, agevolmente diſcorrono. Ma ſe molto umidi ſi pongano, e' biſogna, che la compoſizion de' granelli ſottopoſti ſi rompa. Ma gli entranti ne' tini sì ſi conviene de' piedi eſſer lavati, e non iſpeſſo uſcirne, e rientrare ſcalzi. Ed è buono, che ne' tini non mangino, nè bevano: e che ſieno veſtiti, e cinti per gli ſudori ſopravvegnenti. Ma in alcune parti, come a Bologna, la calcano alla vigna nelle bigonce, sì come mezzanamente poſſono: e calcate, poſte ſopra i carri ne' vaſi, ſi portino a' tini, ne' quali ſtare a bollire permettono per otto dì, e oltre, infino a quindici, o vero venti: perlaqualcoſa molto ſi purificano i vini: ma del ſapore de' raſpi molto ſi magagna il vino. Ed imperò meglio è, che ſopra il vaſo sì ſi ponga un graticcio, o vero ſtrumento d' aſſe forato, a queſto diſpoſto, ſopra il quale ſtia un pigiatore, il quale, pigiando, compia quello, che nella bigoncia compiere non poteo. E quando bene tutti avrà calcati i raſpi co' piedi, da una parte del

tino

tino gli metta, nel quale tanto ſolamente bolla, che purificato ſia, e i raſpi ſopra il liquore elevati, e da quello diviſi, il che in pochi dì adiviene. E queſto fatto, ripongaſi ne' vaſi: e ne' tini acqua ſi ponga poca, o aſſai, ſecondo, che più nobili, e più potenti, o vero più vili uve ſaranno, e ſecondo che queſto vino miſchiato, che è chiamato acquerello, migliore, o piggiore s'ama. Ma da ſapere è, che quanto meglio l'uve ſi calcano, tanto minore, e piggiore fia l'acquerello; ma ſe male calcate ſaranno, il contrario ſarà. E ſecondo queſto modo, il vino ſi purificherà, e durabile ſi farà, e non ſi vizierà per lo ſapore de' raſpi. Ed è da ſapere alcune maniere d'uve eſſere, che in tal maniera i raſpi ſuoi ſono aſpri, che con quelle, ſanza ſuo piggioramento, bollir non poſſono: e alcuni, che ſono sì poco aſpri, che con eſſi bollir lungamente poſſono. E da ſapere è ancora, che quanto l'uve più graſſe, e più acquoſe ſono, tanto meno co' raſpi bollir debbono ne' tini: e quanto più nobili, e più ſecche ſaranno, tanto più in quelli ſtar ſi conviene. Anche da ſapere è, che poi che l'uve colte, ſono in monte poſte, ſe in due, o vero tre dì così ſtaranno, molto s'accreſce la maturezza, e la dolcezza loro, e del vino: ed imperò utile è nelle vigne aver bottume, nel quale l'uve ſi pongano, dove più tempo potranno ſtare: e di fuori in tini piccoli di bottume fatti, ſarà raccolto vino maturo, che quindi uſcirà, che molto ſoave, e dilettevole ſarà: ma non la State agevolmente ſi potrà ſerbare, imperocchè fu d'uve troppo mature. Da ſapere è ancora, che ogni vino, che co' raſpi, e corteccie degli acini non bolle, è bianco: ma quello, che con eſſi bolle, ſi tigne da loro, e dalla corteccia il colore acquiſta, nero, o bianco, o roſſo, o di color d'oro.

Di quelle cose, che dell' Uve far si possono.

CAP. XXIV.

DELL' Uve far si può agresto, passo, defruto, sapa, vino, e aceto, de' quali tutti da dire è, come si fanno, e come si conservano, e della natura, e virtù, che hanno ne' corpi umani.

Dell' Agresto, passo, defruto, corobno, e sapa.

CAP. XXV.

L' Agresto si fa di due maniere, liquido, e secco. L' agresto liquido si fa in questo modo. Quando l' uve sono acerbe, e son venute a debito accrescimento, si colgono, e si pestano, e in mastello, o in tino, o altro vaso, si pongono al Sole, e in quello si pone alquanto di sale. E poichè due, o vero tre dì al Sole sieno state, si prende il sugo, e riposto, all' uso si serba: e alcuni del sale non vi mettono: ma con quello meglio si conserva, e massimamente se di cotali uve fatto sarà, il cui vino di State serbar non si può. L' agresto secco, così da fare è. Togli l' uve acerbissime, e pesta, e priemi, e poni in vaso di rame a fuoco, e cuoci tanto, che alla coagulazione s' approssimi, e poi lo poni in vaso distesso, e ponlo al Sole tanto, che si secchi, e serbalo: e alcuni il pongono a seccare al Sole, sanza cuocere, se 'l Sole è caldo. Alcuni fanno l' agresto d' uve, che alcuna cosa di dolcezza abbiano: ma il primo è più stitico, e più freddo. Puossi ancora nel terzo modo fare agresto spesso, come mele, ch' è molto virtuoso, sì come di sopra detto è nelle virtù dell' uve. Il

pas-

paſſo, tutta l' Affrica graſſo, e giocondo, uſa così fare. Colgonſi l' uve paſſe molte, e pongonſi in ceſtelle fatte di vinchi alquanto rade, teſſute con le verghe, prima fortemente ſi battono: e poi dove il corpo dell'uve, per forza delle battiture, ſi ſolve, quivi ſi ſpreme, e ciò che n' eſce, è detto paſſo: e riposto nel vaſello, a modo di mele, ſi ſerva. Il defruto, coroèno, e ſapa ſi fanno di moſto, perchè defruto è detto dal bollire, quando è forte ſpeſſato. Il coroèno quando la terza parte perduta, le due parti rimangono. La ſapa quando è tornata la terza parte, la quale migliore fanno le mele cotogne inſieme cotte.

Della purgazion del vino fatto dell' uve acerbe, e corrotte.

CAP. XXVI.

CONvienſi tutte l' uve acerbe, o vero altrimenti corrotte ſpartire dall' altre: e il moſto, che di queſte è, così è da curare. L' acqua piovana inſino a mezzo è da cuocere. E di queſta acqua, cotta, quant' è del moſto, la decima parte ſopra infonder nel vino, e da capo ancora col vino cuocerla, sì che per decozione ſi conſumi la decima parte. Alcuni altri non fanno così, ma mettono l' acqua nell' uve, miſchiando l' acqua per terzo di quello, che credono, che n' eſca di moſto: poſcia dopo la calcatura dell' uva, cuocono tanto, che ſi conſumi la terza parte.

Della cura del vino dalla piova commoſſo.

CAP. XXVII.

SE per li piovevoli acquazzoni molto ſopravvegnenti, l'uve nella vigna ancora ſtanti, o vero dopo la vendemmia, più che non ſi conviene s'immollino, a neceſſità quelle pigeremo, o ſe, vendemmiato, il moſto debole eſſer conoſcerai, che queſto cognoſcerà il guſto, quando il vino ne' vaſi ſi metterà, dopo la prima bollitura, incontanente ſi tramuti in altri vaſi, e nel fondo rimarrà ogni coſa limoſa, per la gravezza. Alcuni altri meglio fanno, che 'l vino cuocono tanto, che la venteſima parte conſumano, e mettonvi di geſſo la centeſima parte. Coloro, che lodano il vino, tanto il cuocono al fuoco, che la quinta parte ſi conſumi, e conſumata, di quello uſano.

In che modo s'imbotti il moſto.

CAP. XXVIII.

I Vaſi, innanzi che vi ſi metta il moſto, con acqua ſalſa pura, con iſpugna lavar ſi convengono, e con incenſo ſuffumicare, e non fargli troppo pieni, nè troppo ſcemi: ma immaginar ſi conviene quanto il moſto a bollire creſcer poſſa, acciocchè di ſopra non verſi. E poichè meſſo vi ſarà il moſto, per cinque dì, e con mani, e con bicchieri la ſchiuma, e qualunque altra bruttura ſarà da levare: la quale ſchiuma, e bruttura, fuori del Cellario dilungi ſarà da trarre, perocchè ſe preſſo vi ſi gitterà, ſene genera no i moſcioni, e peſſimo odor ne viene, che amend ue que-

queſte coſe il vino rivolger fanno: ed imperò i tini abbiano buono odore, e le cantine maſſimamente.

In che modo il moſto per tutto l' anno ſi ſerba.

CAP. XXIX.

INnanzi che l'uve ſi pigino, il moſto, che di quelle ſtilla, il quale preſmone alcuni chiamano, metti in quel medeſimo dì, ne' vaſi impeciati d' entro, e di fuori, sì che 'l vaſo ſia mezzo pieno, e tura diligentemente con geſſo: e molto tempo baſterà il moſto dolce, o molto più ſi ſerba nel vaſo molto chiuſo con cuojo, e meſſo nel pozzo, imperocchè, non ſoprabbollendo, ſarà ſempre dolce il moſto. Se alcuno a poco a poco calcherà l'uve, che fortemente non ſi ſtringano, queſto moſto utile a durar ſarà, sì come Burgundio dice. Altri il vaſo, come detto è, d'entro, e di fuori, impeciato, in pozzo pongono, sì che ſolamente le labbra ſopraſtieno: queſto per eſperienza ottimamente veduto è: altri in rena umida, il vaſo cuoprono, ovvero ſotterrano.

Come ſi conoſce il moſto, nel quale ha acqua, e in che modo ſi parta.

CAP. XXX.

ACciocchè conoſciamo ſe 'l moſto ha acqua, le pere crude, e, ſecondo altri, le more, metti nel moſto, e, ſe acqua ha, s' attufferanno, e, ſe nò, ſopra noteranno. Alcuni altri la canna greca, che naſce nell' acqua, o vero lino, o ver papiro, o ver fieno, o vero alcuna coſa arida ungono d'olio, e nel vino mettono, e traggono, e, ſe acqua ha, ragu-

gunanſi le gocciole nell' olio, e quanto più n' avrà, tanto più ſarà delle gocciole dell' acqua ragunamento. Altri più ſemplicemente faccenti, il vino mettono in una pentola nuova, che non ſia immollata, e appiccanla per due dì, e ſtilla la pentola l' acqua miſchiata. Alcuni ſpargono il vino ſopra la calcina viva, e, ſe vi avrà acqua, ſpargeralla, e ſe nò, la coſtrignerà. Alcuni nella padella da friggere hanno l' olio bogliente, e mettonvi il vino, e ſe vi ha acqua, ſonerà, e farà ampolle, e ſalterà. Alcuni ungono la ſpugna nuova con l' olio, e turano la bocca del vaſo, e rimboccanlo, e, ſe acqua v' avrà, uſciranne per la ſpugna, e quella medeſima pruova nell' olio fanno. Altri mettono un poco di moſto in mano, e freganlo, e ſe è puro, e viſcoſo, o glutinoſo, e appiccicante, e ſe ha acqua, non è appiccicante. L' acqua in queſto modo ſi parte dal vino. Albume umido metti in vaſo di vino, e poi con iſpugna, unta d' olio, la bocca del teſto tura, o d' altro vaſo, e inchinalo, che verſi, e uſciranne ſolamente l' acqua.

In che modo ſi chiarifica toſto il moſto.

CAP. XXXI.

IN una metreta di dolce moſto, miſchia una ciotola d' aceto, e dopo tre dì ſarà puro.

In che modo il moſto non ſoprabbolla.

CAP. XXXII.

COrona di puleggio, o di nepitella, o vero d' origano al collo de' vaſi intorno poni, sì come dice Burgundio. Alcuni le interiora de' vaſi appreſſo de' lab-

labbri ungon di latte di vacca, e terrà il moſto il qual bolle dentro.

In che luogo dee ſtare il vino per conſervarſi.

CAP. XXXIII.

LA cella del vino a Settentrione la dobbiamo avere oppoſita: fredda, oſcura, o vero a oſcurità proſſimana, di lungi da bagni, da ſtalle, da forno, da privati, da ciſterne, da acqua, e da tutte coſe di puzzo, o di mal'odore. Ma nel libro della vendemmia, da Burgundio compoſto, ſi dice, che 'l più forte vino all' aere da porre è, e che ragguardi il Ponente, e 'l Meriggio, con alcune pareti oppoſite: e tutti altri vini ſotto coperto da por ſono. Le fineſtre altiſſime ſi convengon fare, ad Aquilone, e ad Oriente volte.

Del tramutar del vino, e dell' aprir de' vaſi.

CAP. XXXIV.

CONvienſi il vino travaſare a' venti Settentrionali, e non Meridionali, e i più deboli nella Primavera, e i più forti di State, e quegli che ſono negli aridi luoghi, dopo il Solſtizio brumale, cioè da mezzo Dicembre innanzi: e quando ſi tramuta il vino a Luna piena, diventa aceto. Ed è da ſapere, che quando il vino dalla feccia ſi parte, più ſottile, e più debole ſi fa. Affermano gli eſpertiſſimi huomini, che ſe preſſo alla feſta d' Ogniſſanti, quando il vino di bollir ceſſerà, e la feccia al fondo ſarà diſceſa, ſi rimuova dalla feccia groſſa, e' farà nel Verno un letto ſottile, con quale meglio ſi ſerba: e dopo il Verno meglio

ſi

ſi chiarificherà nel tempo della Primavera. Anche dicono, che ſe 'l vino con la feccia lungo tempo dimori, che venente il calore, ella sì gli s' incorpora, che del ſuo ſapore, ſi vizierà, e non ſi potrà in alcun modo chiarire, ſe non ſi cuoce, infino al principio del bollire con lente fuoco, e chiaro, e in mondo vaſo ſi ponga con ſalvia, avente nel fondo due mazze, o vero una tegola netta, ravvolta in mantello di groſſo panno, o vero ſi ponga in tino netto, e in quel medeſimo vaſo poi ſi racchiuda, col modo predetto. Da provvedere è ancora, che 'l Verno ſi ſcaldi, e la State s' affreddi. Convienſi tramutare il vino quando la Luna è ſcema, e che ſia ſotterra: e convienſi ancora, che quando de' vaſi grandi in piccoli vaſelli lo tramutiamo, oſſervare il naſcimento delle Stelle, perciocchè ſi muove la feccia nel naſcimento delle Stelle, e maſſimamente quando fioriſcon le coſe. Ma conſigliano i ſavj, e maſſimamente Eſiodo, che quando s' apre il doglio, che 'l vin, ch' è nel principio del vaſo, e che è appreſſo del fondo, ſi logori, e quello, che è nel mezzo, ſi ſerbi, imperocchè è più potente, e più dura, e a vecchiezza è più acconcio. Il vino il quale è preſſo alla bocca del vaſo, sì come all' aria accoſtanteſi, è più debole, imperocchè ſvapora, e quello che è preſſo al profondo, o vero approſſimante alla feccia, toſto ſi rivolge. Convienſi adunque traſmutare in teſti il vino, o in altri vaſi, e non empiergli, infino all' orlo, ma un poco ſotto 'l collo, acciocchè non s' affoghi, e abbia reſpirazione, ſe dell' acetoſità non ſi tema: ma ſe di quella ſi tema, quaſi niente reſpiri, e ſi faccia cocchiume di ſalcio verde dalla corteccia mondato. Anche buono è, che preſſo alla cannella del fondo ſia una piccola cannellina, per la qual ſi tragga un poco di vino ne' tempi caldi, e ventoſi: imperocchè per quel-

quello esce alcuna cosa della feccia col vino, ed egli si chiarificherà meglio. Anche si conviene, che quando s'apre il vaso, si ragguardi il nascimento delle Stelle, imperocchè allor si fa movimento de' vini: e non si conviene allora il vino cercare, o vero assaggiare. E se alcun vino di dì aprirai, convienti guardare al Sole, acciocchè la sua chiarità non entri nel vino. Ma se la notte, per necessità l'aprirai, convienti guardare al lume della Luna, che non venga al vino. Anche si conviene, che i voti vasi incontanente si lavino con acqua salsa, o vero con cenere, o vero con terra argillosa si secchino, se 'l vino è debole: ma se è molto potente, solamente si chiuda da ogni parte, imperocchè l'odore, e la potenza sua difende i vasi.

Del tempo, e modo d' assaggiare i vini.

CAP. XXXV.

ALcuni, traenti i venti boreali, assaggiano i vini, imperocchè allora sono immutabili, e chiari: alcuni altri sperti conoscitori de' vini, all' Austro gli assaggiano. L'Austro maggiormente muove il vino, e nostra, chente è: ed essendo digiuno non si conviene vini assaggiare, imperocchè il gusto si rintuzza: nè quegli, il quale ha troppo manicato, e troppo bevuto, secondo che dice Burgundio: ma per consuetudine i Bolognesi, a stomaco digiuno gli assaggiano. Anche conviene, che chi assaggia il vino non abbia manicato cose amare, nè insalata, nè altro, che 'l gusto trasmuti, ma abbia manicata poca cosa, la quale abbia bene smaltita. Alcuni altri volendo prendere, o ingannare i comperatori, una botte nuova hanno, la quale immollano d' ottimo vin vecchio, e be-

ne odorifero, e in quella pongono il vino, che ven-
der vogliono. Ma più malizioſamente alcuni danno no-
ci, e formaggio a quegli i quali vogliono aſſaggiare il
vino, acciocchè certiſſimamente ſi falſifichi il guſto: e
queſto diciamo, non che 'l facciamo, ma acciocchè
non ſiamo ingannati. Convienſi ancora il comperato-
re ſpeſſo aſſaggiare il vin nuovo, e vecchio, accioc-
chè non dimentichi quello, che fuggir debba.

Del ſegno da conoſcere il vin da baſtare.

CAP. XXXVI.

MEſſo il vin nel vaſo, dopo alcun tempo, da traſ-
vaſare è in altro vaſo pianamente: e nel primo
vaſo da laſciare è la feccia, e diligentemente il vaſo ſi
racchiuda, e poſcia è molte volte da riguardare, e
odorare, che alcuna traſmutazion non ſi faccia: intor-
no alla feccia, che non generi moſcioni, o ver fan-
go bianco, lo quale ſi fa ſotto la botte, o alcuna
coſa ſimile: perchè altora è da ſtimare il vino eſſer
da corromperſi: e ſe niente di tali coſe ſi generi, è
da credere il vin perdurabile. Alcuni altri una can-
intera perforata mandano infino al fondo, ſopra le fec-
ce, e richiudendo il foro della canna di ſopra, col
dito groſſo, e poi levando il dito, per l'odorato at-
traggon l'odore inferiore: e poi ſucciando, attraggo-
no parte della feccia, e, ſecondo la qualità della fec-
cia, conſiderano chente è il vino. Alcuni altri tolgo-
no un poco di vino, e, raffreddato l'aſſaggiano,
chente nel guſto lo truovano, cotale per innanzi eſſer
credono. Convienſi fare l'aſſaggiamento del vino, il
quale è nel mezzo del vaſello. Ma altri tolgono ſe-
gno dal coprimento de' vaſelli, e, diſcoperto il vaſel-
lo, aſſaggiano quello, che è nel coprimento, e ſe vi-
no-

oſo è, dicono il vino eſſere ottimo: ma ſe acquo-
o, nò. Alcuni altri fanno ſegno per lo guſto, ſe al
rincipio è aſpro, è ſegno certo, ſe molle il contra-
io.

De' nocimenti ch' al vino avvengono.

CAP. XXXVII.

AVviene al vino il corruttibile per acquoſità, la quale acquiſta dalla vite, o vero per acquoſità oſcia a lui meſcolata, che ſi corrompa, e rivolgaſi, er varie cagioni, adoperanti in quella il calore ſtra-o: e ſe la feccia, o vero un poco di cotal vino di uel medeſimo vaſo, trattone l' altro, nel vaſo ſi laſci, non s' apra il vaſo, ſi converte in muffa, la quale vaſo guaſta, e poi qualunque vino in quel poſto, onſeguentemente corrompe: e ſe di quel vino in va-o ſano, o vero altro vino ſi miſchi, o vero alcuna oſa vi ſi ponga, quello infetto rende, e in ſua cor-otta natura converte. E ancora il vin forte, e po-nte, e maſſimamente dolce, groſſo, ſe nel tempo ldo ſi laſci nel vaſo non pieno, nè di ſopra chiu-o, iſvapora il caldo, e l'umido del vino, e rimane freddo, e il ſecco, che in acetoſità ſi converte, e' quali tutti è da dir la cura.

In che tempi il vino più agevolmente ſi volga, e corrompa.

CAP. XXXVIII.

OGni vino ſpeſſo ſi volge appreſſo del tramontar delle Pliade, e appreſſo del Solſtizio eſtivale, appreſſo ſotto al Cane sboglientante, che vulgarmen-

te Curino è chiamato, e generalmente appreſſo a ogni vento dell'anno, e nel caldo, e nel gielo, e nelle larghe piove, o vero per violente vento, o vero tremuoto, o per duro tuono, o vero quando fioriſcono le roſe, o vero le vigne, sì come Burgundio ſcrive.

In che modo ſi può provvedere, che 'l vino non ſi volga.

CAP. XXXIX.

I Sali arſi, meſſi nel vino, nol laſciano volgere, nè più, che non ſi convien, bollire, nè la ſchiuma più ampia farſi: e le mandorle dolci, meſcolate con l'uve nere, lo conſervano. L'uva paſſa, trattene le granella, e con rena meſſa nel moſto, o vero nel vin cotto, fa il vin graſſo, e permagnente. Alcuni l'uva ſecca in vigna nata, colgono, e ſingularmente l'uſano. Il geſſo meſſo nel principio, fa il vino auſtero: ma nel tempo vegnente, l'auſterità ſvapora. L'utilità del geſſo, per molto tempo ſi ſta, e conſerva il vino, e nol laſcia volgere: e la ſua proporzione è, che ſe 'l vino ſia lento, e di ſapore umido, o da piova infetto, la centeſima parte del geſſo baſterà: ma ſe 'l vino è nato in virtù più forte, la metà abbondantemente baſterà. Il fien greco, ſe ſi triti con ſale arſo, e con vino ſi meſcoli, i vini, che ſi volgono, dalla ſua mala feccia ſpartiti, ed in feccia di buon vino rimeſſi, permanenti ſtaranno. Ma alcuni, accendenti le fiaccole, nel moſto le ſpengono, e non laſcian rivolgere il vino. Alcuni il frutto del cedro, e galle arſe meſcolano nel vino, e fannolo permagnente. Altri cenere di ſermenti di vigna, e ſeme di finocchio peſto, e in maſſa recando, miſchiano col vino. Alcuni i vini volti traſmutano in altri vaſelli, e

ſe

ſe ſono offeſi dal caldo, ne' rifrigerati luoghi quegli ripongono: e ſe da umore, e frigidità, in caldi, e ſecchi luoghi il tramutano. Altri ſeme di lino, e vero legno di quercia ardono, e la cenere metton nel vino: altri latte, e mele miſchiati, acciocchè molto ſieno lievi, metton nel moſto. L'argilla, dopo la bollitura del vino meſſa, il purga, di ſotto traendo feco alla feccia ogni turbolenza, e maggiormente ſe arſa ſarà, farà il vino bene ogliente, e dolce. I rettili, che di Verno, quella mangiano, vivono. L'argilla addolciſce il vino, e 'l fa permagnente. L'elleboro nero, e bianco poco meſſovene, eſpurga il vino, e fallo durare. Il vin cotto, inſino alla terza parte, meſſo nel moſto, il fa durare. La farina del grano fa i vini durare. La ragia del pino ritiene i vini. L'allume ſcagliuolo fa i vini ſtitichi, e quegli, che inacetiſcono, o inagriſcono, ferma. Confezione è mirabile al vino conſervare, che ſi chiama panaccia. Togli aloè dramme due, incenſo dramme due, amomo dramme due, melliloto dramme quattro, caſſia dramme una, ſpiganardi dramme due, folio dramme quattro, mirra dramme due: tutte queſte coſe legate, metti in ciaſcun vaſo, poichè 'l vino quivi ſarà ſtato meſſo, e ſarà ſpurgato, mettine in ciaſcun vaſo un cucchiajo di queſte ſpezie, e poſcia le ſciogli dal panno, e nel vino la polvere laſcia, e dopo, per tre dì, con radice di canna, muovi. Alcuni altri, altra confezione fanno. Togli gruogo dramme tre; queſto rende buon colore: d'incenſo maſchio ſtacciato, dramme tre: e queſto fa il vino auſtero: di folio una manata: e queſto dà buono odore al vino, e tutte queſte coſe ſtaccia, e meſcola: e in ciaſcuna anfora di vino metti due cucchiai, quando il vin non bolla, ma ſotto ſtia. A ogni vino queſto proprio ſerva, che già per ſe ſtanti quegli con le ſpezie condiſchi. Altri in ve-

verità così i vini condiſcono. Togli cardamomo, ghiaggiuolo illirico, caſſia, ſpiganardi, melliloto, ſilobalſimo, ſquinanti, coſto, ſpicaceltica, ogni coſa per ugual parte peſta, e nel vino metti. Anche prendi ſeme d' Artemiſia, e d' erba cinque foglie, e polverezza, e quando il vino è bollito, ponglivi dentro, e non ſi ravvolgerà. Altri, acciocchè non ſi ravvolga il vino, ne' raſpi due, o vero tre dì bollir laſciano, e di Febbrajo il tramutano: e di quello la terza parte, o la quarta bollono, e inſieme miſchiano: e poi vi pongono una comune ſcodella di ſale, in dodici corbe di vino. O vero altrimenti tramutiſi di Febbrajo, e la quarta ſua parte ſi bolla al fuoco, e ſchiumiſi tanto, che la ſeſta, o vero l' ottava parte menomi: e preſſo alla fine del bollire ſi ponga in ciaſcuna caldaja dell' ingamula, e del livertiſſio ſecco, o vero del livertiſſio ſolamente, sì che un poco col vino bollano, e con quello, caldo, ſi ponga nel vaſo: e ſe ſi pongano con eſſo graſpi ben lavati, prima nel moſto poſti, più chiaro ſarà il vino, e turiſi il vaſo, sì che non riſpiri, e ſia ben cerchiato: e queſto certo è: o vero altrimenti ſi fa dilettevole, e maraviglioſo a bere in queſto modo. Qualunque vino ſia, priemanſi l' uve, e 'l vino niente co' graſpi bollito, tutto al fuoco bolla, e diſchiumiſi, ed in vaſo ſi ponga, e poi prendi venti garofani per ciaſcuna corba, o con filo, o in pezza poſti, nella bocca del vaſo metti, e certo è. Altri dicono, che ſe 'l moſto premuto, e incontanente, ſanza raſpi, ſi ponga nelle tina, e coperto con alcun panno netto, o vero nuova ſtuoja, e così inſino a quindici, o vero venti dì ſi laſci, e ciaſcuno dì ſi ſchiumi, poſcia ſia meſſo in doglio, ſarà maravigliooſo, e in chiarezza, e in ſapore.

In che modo il vino volto ſi liberi, e guariſca.

CAP. XL.

TOgli ciriege amarine, in buona quantità, e tutte intere nella botte, dove è il vino volto le metti. E così il vino comincerà a bollire: e così ſi laſcino per tre dì, o vero inſino a tanto, che ceſſi di bollire, imperocchè in quella bollitura ſi purga il vino dalle fecce ottimamente: e quando il vino chiaro vedrai, in altra botte il poni, e certo è. Ma ſe col vino volto, mele, in buona quantità, diſtempererai, e nel vaſo, dov' è il vino volto il metterai, e con un baſtone il detto vino col mele menerai, e poi il laſcerai, chiarificheraſſi il vino, perocchè col mele tutta la torbidezza del vino diſcende al fondo. Alcuni altri, ottimamente faccenti, nel tempo della vendemmia, i racimoli freſchi, non iſtretti, in buona quantità nel vaſo del vino volto pongono, dove i racemi ſono per la madre del detto vino: imperocchè i raſpi il volto riducono a dovuta bontà, e ſapore, dopo alcun tempo. Ma queſto è da ſapere, che innanzi, che alcuna coſa ſi faccia al vino volto, da tramutare è, e dalla ſua mala fecciа liberarlo. Alcuni il volto vino ne' raſpi, donde il vino di novello ſia tratto, gettano, acciocchè 'l vino in quegli chiarifichi in ogni parte, e quivi lo laſciano quanto biſogna, che ſe molto ſarà, non tutto ſubito, ma a parte a parte, per volta, ſuccedendo, è da fare, acciocchè 'l calor de' raſpi non iſpenga, e 'l bollire, per lo quale ſi chiarifica, in tutto ceſſi: e quanto meno il moſto ſarà ſtato ne' raſpi, tanto più forte adopera. Palladio dice, il vino in quel dì diventerà chiaro, e buono, ſe dieci granelli di pepe, e venti di piſtacchi triti, con un poco di vino,

met-

ai in ſei ſeſtieri di vino, e muovilo, per
insieme, e poscia il lascia riposare, e colalo,
cia sarà, ivi a poco, buono ad usarlo. Anche
rbido, incontanente chiaro farassi, se sette pinoc-
, in un seſtario di vino, metterai, e lungo tem-
, il commoverai, e poco il lascerai riposare: e in-
ntanente prenderà purità: e colar si dee, e usarlo.
lcuni il chiarificano con noccioli di pesche: altri
on sola chiara d' uovo, e poco sale. E secondo altri,
prendi pietre bianche di fiume, e quelle cuoci in for-
no, infino a tanto, che le crepature comincino ad
apparire, e allora in polvere sottilissima si rechino.
Anche prendi sal bianco, e tritalo sottile, e in vaso
di dieci corbe poni once sei di polvere di pietra, e
quattro di sale, e mettilo in vasello, mestando: e se
per ciascuna corba due uova aggiugnerai, o vero tre,
farà ottimo, che ancora delle dette pietre crude, e
sottilissimamente polverizzate, e sanza sale far si po-
trà, e queste provatissime sono: e ottimo è, che al-
cuna cosa di mele vi s' aggiunga, imperocchè 'l mele
rosso, del vin bianco ristora il color perduto, e ogni
mele è viscoso, e grave, e d' ogni liquore conservati
vo: e se troppo sarà torbido, più di ciascuno s' ag-
giunga: e queste cose, per lo suo peso, traggono la
feccia torbida al fondo, acciocchè non possa su age-
volmente da capo levarsi, e non guastano il vino con
alcuno mal sapore. Ma se in tanto torbido è, che di-
venti livido, e discorra, com' olio, per lo calor na-
turale di quello in tutto spento, niuna, sì come a
morto, può medicina valere. Ma se il vino non è
in tutto spento, ed ha colore rosso corrotto, e gia
lo, con vino albatico, o vero con altro molto r
so, o vero con lavatura di corteccie secche, o v
ricenti, d' uve albatiche, o vero con colature di s
d' ebbio, ristorerà: e il sugo de' detti semi, il sa

del volto vino corregge, e ſimigliantemente il mele roſato. Quel medeſimo ancora far ſi può con lavatura delle dette coſe ſecche. Anche ottimamente ſi chiariſicherà in queſto modo. In vaſo di venti corbe prendaſi uova quaranta, e in alcuno vaſello rotte, con mano, o con netta granatuzza, molto ſi dibattano, alla perfine una ſcodella di gromma comune ſi miſchi, e con alquanto vino, aggiunto, nel vaſo ſi ponga: e fatto queſto, con una mazza feſſa, nel vaſo poſta, lunganente ſi rimeni, e più volte, per diſotto la fecciaja, i tragga, ed in vaſo ancora ſi riponga: e quando chiaificato ſarà, ogni torbidezza, per lo ſpillo, dalle cotole, e diſotto per la cannella, ſi tragga, e di nuoo ſi riponga nel vaſo. Ma è da ſapere, che in vino ianco ſolamente la chiara ſi ponga, nel roſſo il tuoro, o la chiara, e nel molto torbido più delle coſe i pone. Anche in luogo di gromma, ottimamente l ſale ſi pone: e alla perfine un poco d'acqua di fiune nel vaſo ſi ponga. Altri raccolgono nella venlemmia i ſemi dell' uve, i quali ottimamente ſecchi, di quelli fatta farina, una piena manata, in ciaſcuia corba pongono, e diligentemente miſchiano. E' deto di perſone eſperte, che il vino è ben chiarificato, rimoſſo dal mal ſapore, ſe ſi ponga in vaſo carrario ina mezza libbra d'allume di rocca chiaro, e altretanto di zucchero roſato, con libbre otto di mele, in ueſto modo. Che 'l mele ſia cotto, e ottimamente ſi chiumi, il quale raffreddato l'allume molto polverezato, e 'l zucchero ſtrutto in quello ſi miſchi, e con ina brocca, o ſecchia di vino in queſto commiſchiao, tutto ſi ponga nel vaſo, e ottimamente, con una ertica feſſa, ſi menino, e 'l vaſo ſturato, infino al ì ſeguente, ſi laſci, e ſarà chiaro nel ſecondo dì, o el terzo: e ſe il vino ſarà molto torbido, o puzzoente, di ciaſcuna delle coſe predette, più alcuna co-

ponga. Dell' acerbo, maturo ſi fa, ſe nella pi
a miſura libbre una di perfetto zucchero, con vi-
, e mele roſſo, ſi ponga, per lo modo predetto:
qual coſa ancora fa il vino di buon ſapore, e o-
ore, o vero ſi chiarifica ottimamente, e faſſi puro,
odorifero in queſto modo. Prendi libbre mezza di
buono allume di rocco, e mezza d' allume zuccheri-
no, e ſottilmente polverezza, e poni mezza oncia de'
predetti, per ciaſcuna corba, s' egli è poco torbido,
e s' egli è molto torbido, ponvene un' oncia, e togli
una libbra di gomma bianca, o vero roſſa, ſecondo
ch' è il vino, in ventiquattro corbe, e prendi una
piena mano di ſale bianco, e tre uova freſche, per
ciaſcuna corba. E ſe 'l vino è bianco, non por le
tuorla dell' uova, ma ſe è roſſo ponlevi tutte: le
quali uova rotte, in alcun vaſo fortemente le men
con mano, e metti in quell' uova una ſecchia d' a
qua di fonte, o vero di pozzo. E ancora diba
tute, e le ſopraddette coſe appoſte, e fortemente pe
coſſe, e nella detta botte di ventiquattro corbe,
poſte, e, con pertica feſſa, ottimamente col vino
nella botte dibattute, e miſchiate, tanto, che tut-
to ſia torbido, e traendo di ſotto per la ſpina fec-
ciaja, e ponendo di ſopra per lo cocchiume, laſciſi: e
il ſecondo di ſarà chiaro, e infino all' ottavo, ciaſcun
dì un bicchier ſene tragga: e ſimigliantemente, per
lo ſpillo inferior del coſtato, tre volte il dì, tutta
la torbidezza ſi tragga, tanto, che conſumata ſia.
Ma da ſapere è, che innanzi, che ſi facciano le det-
te coſe, tramutar ſi dee in vaſo, e della ſua mal
feccia liberarlo. Puoſſi ancora chiarificarlo, colando
col colatojo di panno.

In che modo il vino ſi muti in altro colore.

CAP. XLI.

POichè 'l vin bianco, di ſua vendemmia, in alcun vaſo avrai tramutato, e per un dì ſarà ripoſato, mettilo nel tino, del quale fu tratto il vin nero, e dopo due dì ſarà chiariſſimo, e molto roſſo. Anche ſe nelle tue vigne ſono tante uve bianche, che avanzin le nere, vendemmiſi da per ſe, e nel tino le nere ſi ponga prima, e le bianche di ſopra, e tutto ottimamente nero ſarà. Palladio dice, che la vite ha queſta natura, che ſe la bianca, o vero nera ſi rechi in cenere, e nel vino ſi metta, imporrà a quello ciaſcuna forma del ſuo colore. Candido ſi renda del roſſo, per queſto modo, cioè. Che la cenere del ſermento arſo, in miſura d'un modio, ſi metta nel doglio, il quale tenga anfore dieci, e per tre dì, così laſciato, ſi cuopra, e lotiſi, e ſarà bianco: o dopo quaranta dì paſſati, ſarà nero: o vero s'arroſſa, o annera ottimamente nel tempo della vendemmia, con uve, che ſi chiamano albati he, e co' lambruſchi ben maturi: quando ſaranno ſtati, circa dodici dì, rotti in alcun vaſo, ſe ſi ponga il lor vino neriſſimo in quello, che 'ntendiamo annerare: e con l'annerato vino molte volte ſi lavino i raſpi del detto albatico, o vero lambruſchi. E anche ottimo modo ad annerire il vino puro, o vero miſchiato ne' tini, che quando i raſpi levati ſono, ſopra il liquore, come meglio far ſi può, ſi priemano in quel medeſimo. E anche due volte, o tre ſi faccia quel medeſimo, e così dalle cortecce dell' uve nere ſi tigneranno. Arroſſiſceſi ancora, o vero s'annera, e chiarificaſi, e 'l ſuo colore morto rivive, in queſto modo. Che a ciaſcuna corba ſi prenda mezza libbra di ſemi ſecchi d'ebbio, o di ſambuco, e bol-

nel vin caldo, e mollifichiſi, e poi con le mani [illegible],
ero col peſtello ſi tritino, e molte volte ſi lavino [illegible]
vino, e lavatura con uova, e gromma, e vin roſ[illegible]
, e ſale vi ſi metta, e ben commoſſo ſi ſervi.

In che modo il vino ſi muti in altro ſapore.

CAP. XLII.

ACondire il moſto, i Greci mettono il moſto co[illegible]
to a mezzo, o a terza parte, ſopra 'l moſt[illegible]
non cotto, e dicono dell' aſpro farſi ſoave, ſe du[illegible]
bicchieri di fior di farina d' orzo, meſcolata inſiem[illegible]
con vino, metterai nel vaſo, e per un' ora vel laſc[illegible]
rai. Altri le fecce di vino dolce miſchiano, o ve[illegible]
meglio: poichè un carro d' uve, poſto nel tino ſar[illegible]
mele liquefatto al fuoco, in buona quantità vi ſi me[illegible]
ta: e poi quante volte ſi porta al tino, ſene ponga [illegible]
che ſe polvere di pepe al mele ſi miſchi, potente [illegible]
farà, e ſe garofani v' aggiugnerai, o vero alcuna co[illegible]
odorifera, acquiſterà il loro odore. E dicono, che [illegible]
vino è fatto ſoave a bere in queſto modo. Metti [illegible]
bita quantità di finocchio, e di ſantoreggia, la qu[illegible]
ſi convenga alla quantità del vino. Il vino, in ver[illegible]
d' ottimo odore ſi farà in pochi dì, ſe l' orbacc[illegible]
della mortella ſalvatica montana, ſecche, e peſte [illegible]
ne, ſi mettano nel vaſo, dove alquanti dì (almen[illegible]
dieci) ſtieno in ripoſo, e poſcia lo colerai, e uſer[illegible]
lo. Anche corrai il fior della vite arbuſta, e ſecch[illegible]
ralo all' ombra, e poſcia lo peſterai, e ſtaccerai dil[illegible]
gentemente, e terralo in vaſello nuovo: e quando [illegible]
vorrai, in tre cadi, una miſura di fiori, la quale [illegible]
Siri chiamano chenica, metterai, e il doglio ſopra [illegible]
chiuderai, e 'l ſeſto o vero il ſettimo dì apirrai, e
uſerane. Puoſſi ancora freſco a una funicella legare
aven-

avente in capo una pietra, per la quale s' attuffi nel vino, e tanti dì tenervelo ſoſpeſo, quanto che odorifero il renda, e non più: che, ſe troppo vi ſteſſe, di mal ſapore il guaſterebbe. Il vin nuovo come vecchio diventa, ſe la mandorla amara, e aſſenzio, e gomma di pino, e fien greco inſieme meſcoli, quando biſognare ſtimerai, e parimente peſtagli, e di queſti in una anfora di vino un bicchiere ne metterai, e farafſi il vino potente. Il vino affermano del debole farſi potente così. Di altea, cioè di malvaviſchio le foglie, o vero le radici, o vero il ſuo torſo tenero sotto metterai, o vero geſſo, o vero due ciotole di ceci, o vero di cipreſſo galle tre, o vero foglie di boſſo, quanto con mano piglierai: o vero ſeme d' Appio, e cenere di fermenti, alla quale la forza della fiamma abbia aſſottigliato il corpo, e ogni ſolidezza levatole. E generalmente in qualunque tempo in acerbo, o vecchio potente, dolciſſimo por ſi può, e 'l vino acerbo in dolce, ſe la dolcezza diſpiaccia. Il vin nobile in ignobile, e 'l potente in debole, ſe gli vuoi aggiugnere alcuno eſtranio ſapore, poni quelli, che vuoi al filo legati, con piccola pietra, e ogni dì del vino, tentando, aſſaggia: e quando ha del ſapore quello, che baſta, trai il filo acconciamente, acciocchè 'l vino non ſi commuova, ed è provato, che 'l foglio ottimo ſapore dà al vino.

In che modo il vino, e i vaſi ſi liberino della muffa.

CAP. XLIII.

SE 'l vino ha muffa, o vero altro mal ſapore, prendi la vitalba con le ſue radici, e ſotto la botte poni le radici ſotterra, sì ch' elle vengano diritto al forame della botte, e di ſopra attuffa i rami

nel

nel vino, per un palmo, per lo cocchiume di ſopra, e laſciala ſtar tre dì, e perderà quel mal ſapore, e odore. Altri prendono la vitalba lunga, e proccurano, che da un capo ſi ficchi nel vaſo, in luogo della ſpina fecciaja, e inchiniſi a terra, e ſotto quella s' attuffi, sì che ſtia ferma: e l' altro capo ſi rivolga due, o vero tre dita ſopra terra, e vedrai cotidianamente per li pori della vitalba la muffa uſcire, e così menomerà 'l ſapor della muffa. A quel medeſimo fa un pan di panìco fra due teſti, e caldo pon ſopra il cocchiume delle botte. E diceſi, che cura il vin dalla muffa ſe più dì con pane candidiſſimo ſi turi. La qual coſa tanto ſi dice ſia da fare, che 'l pane, che vi ſi pone, in niun modo, s' anneri: o vero ſi prendano l' orbacche dell' alloro, e bollanſi in vino, e ponganſi nel vaſo. E in queſto modo ſi dice liberare il vaſo, e 'l vino, ma il vino ha mal ſapore. Ed imperò meglio è, che i rami dell' alloro ſi bollano nella caldaja del vino, e nel vaſo ſi pongano, e meſcolinſi col vino. I rami diviſi, e inſieme legati, per lo cocchiume s' appendano nel vino, e quivi alquanti dì ſi laſcino, tanto che 'l vino ſia dilibero, e poi ſene traggano; in queſto modo non ſi guaſta il vin d' altro mal ſapore. Oltr' a ciò ho provato io, che molte neſpole acerbe, infilzate in quattro, o più funicelle, e poſte per lo cocchiume, sì che diſcendan nel vino, e ivi per quindici dì laſciate, o per un meſe, ottimamente il vaſo, e 'l vino guariranno dalla muffa. Anche ſi dice curare, ſe la mattina, e la ſera nel vaſo una manata di ſalvia s' appenda, in modo, che non tocchi il vino, e comunque n' è tratta, la botte ſia lavata, e ben curato il forame. Anche dalla muffa il vino curar ſi dice, ſe un ſacco ſtretto pieno di panìco caldo ſia meſſo per lo forame, e nuoti per lo vino, e alquante volte ſi muti. Anche per certo ſi

di-

lice, che guariſce dalla muffa, ſe ſi prenda una ma-
ata d'erba, che ſi chiama morella, e nella parte di
opra, con cordella legata, la mattina per lo cocchiu-
ne nel vaſo ſi ponga, tanto che per due dita ſola-
nente diſcenda nel vino, e la fune ſopra 'l vaſo ad
lcuna coſa legata, e detto vaſo ottimamente ſi turi:
così per quel dì ſolamente ſi laſci, e poi la ſera
i tolga, e altrettanto di ricente erba ſi ponga: e
uivi inſino al levar del Sole, della mattina ſeguente,
laſci: e così per tre, o vero per quattro volte, ſi
accia, e liberaſi il vino. O vero pongaſi un ſac-
hetto ſottile netto, di pezza lina, o vero di ſtamigna
ieno di ſale, o ver di geſſo, o vero di calcina, per
o cocchiume, con una cordella legato, che nel mez-
o del vin diſcenda, e così ſempre ſi tenga, e farà
rò. Il vaſo infetto di muffa, in queſto modo ſi cu-
a. Pongaſi calcina viva, in quantità d'una quarte-
uola, in un vaſo di dodici corbe: e nel vaſo ben tu-
ato ſi ponga acqua, o vino bollente, e turiſi, che
on riſpiri, e laſciſi per alcuna ora, e molto ſi rivol-
a il vaſo: e quando è raffreddata apraſi, e laviſi: o
ero ſi tolga il ginepro cotto in caldaja di vino, e
ia meſſo nel vaſo con vino bogliente, e poſcia ſi la-
i, e facciaſi, come detto è di ſopra. E meglio è,
e l'uno, e l'altro, cioè il ſecondo dopo il primo,
i faccia: e ottimamente, ſenza dubbio, diliberaſi.
Altri dicono, che ſi cura con ſale nel vaſo poſto, e
er tre meſi quivi ſi laſci. Quel medeſimo ſi farà con
alcina, o vero geſſo, o vero cenere: o vero ſi libera
n queſto modo. Radaſi ottimamente il vaſo dentro
on raſiera, o vero aſcia, e nelle feſſure con punte
i coltello ſene cavi la muffa: e pongaſi in vaſo di
ieci corbe una quarteruola di cenere di ſermenti,
on ogni ſua brace: e più ſe 'l vaſo foſſe troppo in-
etto, mettaviſi cenere, con brace, per tutte le parti

del

del vaſo, e poi ſi chiuda il vaſo, e per lo cocchiume vi ſi metta acqua bollente, e turiſi, e ad ogni parte ſi rivolga, e così ſi laſci tanto, che la cenere, e l'acqua raffreddate ſaranno: e allora ottimamente ſi lavi: e nell'ultimo ſi riſciacqui, con acqua calda bene inſalata, e in queſto modo ſi curano i tinacci. Ma perchè non ſi poſſono così chiudere, ſi cuoprano con iſtuoje, e panni, per modo, che poco sfiatino. Anche il vino, e 'l vaſo dagli eſperti ſi dice liberar dalla muffa, ſe vi ſi mette folio polverizzato, in ſottil ſacchetto, per lo cocchiume, per modo, che nel mezzo del vino, più dì dimori: e non ſi vizia di mal ſapore, e un'oncia, in vaſo di cinque corbe, baſta. Anche ſi dice il vaſo curare con aceto fortiſſimo bollito, ſe di quello ſi lavi, e alquanto ſi laſci ſtare. Altri dicono, che ſe vi ſi fa entro fuoco con paglia, ſi cura: e forſe meglio ſi libera con fuoco di ſermenti. Conſervanſi i vaſi dalla muffa, ſe, quando voti ſaranno, inſino a piccola quantità di vino, s'aprano, e traggaſene, il vino, e la feccia, e ottimamente ſi ſecchi, e poi d'acqua ſalata, o vero vino, ſi bagni, o vero, quel non trattone, ottimamente ſi turi, acciocchè l'odor del vin non eſali. E queſto non addiviene nel vin miſchiato, che poſſa rimaner nel vaſello, come ſi crede.

In che modo ſi provvede, che 'l vino non inacetiſca, e come inacetito ſi guariſca.

CAP. XLIV.

POni la cenere della vitalba nel vino, e non ſi farà acetoſo, come alcuni dicono. Ma meglio provvede, che 'l vino non inforzi, ſe ſi tenga in cella fredda in pieni vaſi, e chiudanſi ottimamente, che non

non isfiatino: che ſe 'l vaſo non è pieno, ed è in luogo caldo, e ſi teme dell' acetire, prendaſi un pezzo di lardo graſſo ottimo, e in una pezza bianca di lin ſottile ſi cucia, e dall' un capo, legata una corda, per lo cocchiume ſi metta, tanto che venga infin nel mezzo del vino. E quando il predetto vino, bevendo, ſi menomerà, anche il detto lardo più giù ſi diſcenda, e di ſopra il vaſo ottimamente ſi chiuda, e così tanto ſtia, che 'l vino ſia conſumato: e quanto più lardo ſarà, tanto meglio il vin ſi conſerverà. Acciocchè l' aceto diventi vino, in quello, ſi dice, ſeme di porro doverſi mettere. Altri dicono, che dall' acetoſità s' ajuta, ſe ſopra 'l cocchiume foglie di viti ſien poſte, e ſpeſſo mutate, e di ſopra alcuna pietra poſta. Altri dicono ſe olio d' uliva ſi metta nel vaſo, tanto che cuopra la ſuperficie del vino, ottimamente dall' acetoſità ſi difende, e quando è l' ultima parte del vino uſcita, l' olio raccogliere ſi potrà.

In che modo ſi faccia l' aceto.

XLV.

L' Aceto ſi fa in queſto modo. Pongaſi buon vino, sì che ſia mezzo pieno il vaſo, e ſpezialmente vin dolce, in luogo caldo, e in vaſo d' aceto infetto, e ſia il vaſo diſcoperto, e faſſi aceto. Anche ſe porrai il vin chiaro, o vero torbido, ne' raſpi, onde ſia uſcito moſto, e un poco d' aceto ſopra v' aggiunga, e laſcierailo ſtar per un meſe, o più, diventerà ottimo aceto. E ſe 'l vuogli toſto fare, ſcalda l' acciajo, o vero pietra, e poni in vino, che la bocca del vaſo rimanga ſcoperta: o vero il vaſo ſi ponga al Sole per quattro dì, entrovi il vino, e un pò di ſale: o vero ſi può ancora più toſto fare in queſto mo-

do. Prendi il vaſo, chente 'l vuoi mettere, ed empilo di buon vino, e ottimamente il tura, e nella caldaja piena d'acqua fa il vaſo, per grande ſpazio, bollire, e incontanente inacetirà. A fare aceto fortiſſimo, prendi le corniole, quando incominciano ad arroſſire, e le more, che naſcono ne' campi, quando ſon groſſe, o vero incominciano ad arroſſire, e de' ſambuchi, innanzi che comincino a enfiare, e delle prugnole delle ſiepi acerbe: e tutte queſte coſe inſieme polverezza ſottilmente, e allora prendi del migliore aceto, che troverrai, e diſtempera, o vero intridi con quella polvere, sì che facci panicci ben ſecchi. E quando vorrai fare aceto fortiſſimo d'alcun vino, ſe 'l vino ſarà potente, ponvene un'oncia, e ſe ſarà debole, ponvene più di quel pane, ſecondo che ti parrà, e incontanente ſarà aceto fortiſſimo, o infra otto dì. Anche dicono gli eſperti, che ſe ſi tolgano i raſpi dell'uve nella vendemmia, e in quel tempo ben ſi lavino, e da' fiocini, e da ogni immondizia ſi purghino, e un poco al Sole ſi ſecchino, e in alcun vaſo ſi pongano, sì che l'empiano a mezzo, e altrettanto di vino s'aggiunga, e di ſopra il vaſo ſi chiuda, faraſſi aceto fortiſſimo: al quale, sì come penſo, farà molto prò, ſe i raſpi prima ſi bagnino di forte aceto, e ſempre ſi potrà quindi l'aceto trarre, e 'l vino aggiugnere. Se le radici del rafano ſi ſecchino, polverezzinſi, e in vaſo ſi pongano, faraſſi ſubito aceto. Anche ſi prenda l'acetoſa, e ſecchiſi, e polverezziſi, e di quella, con forte aceto, ſi faccia pane, e ſecchiſi, e in vino ſi ponga, incontanente ſi fa aceto, che ancora nella menſa far ſi potrà: e quel medeſimo della radice del rafano ſi dice.

Della virtù dell' aceto.

CAP. XLVI.

L' Aceto è freddo, e ſecco in ſecondo grado, ed ha virtù penetrativa, e inciſiva, per la ſua ſuſtanzia, e coſtrettiva, per le ſue qualitadi. Contra 'l vomito, e contra 'l fluſſo del ventre, bollano in aceto galle, o vero roſe, e ſimiglianti coſe, e in cotale aceto, ſi ponga lana, o vero ſpugna, ſe fia vomito ſopra lo ſtomaco, e ſe è fluſſo di ventre, ſopra le reni, e bellico. Lo ſciroppo acetoſo, che ſi fa d' aceto, è buono alla ſemplice terzana, e alla cotidiana di flemma ſalſa, e ad ogni febbre acuta, ſe ſi dia la mattina con acqua calda, imperocchè divide la materia collerica, e faſſi così. Il zucchero ſi dee riſolvere in acqua, e aceto, e cuocaſi tanto, che s' appicchi alla meſtola. Anche vale contro a ogni materia calda. Similmente ſi fa dell' aceto alcuna volta oſſimele ſemplice, e alcuna volta compoſto: il ſemplice ſi fa di due parti d' aceto, e di terza parte di mele: il compoſto ſi fa in queſto modo. Togli barbe d' appio, di finocchio, e pretoſemolo, e peſtale alquanto, e per un dì, e per una notte le tieni in aceto. Il ſecondo dì le cuoci inſieme, poi cola, e in cotale aceto poni il mele alla terza parte, e cuoci come detto è di ſopra: Lo ſquillitico aceto ſi fa così. Togli la cipolla ſquilla, e tienla per un dì, e una notte in aceto, e cuoci, e cola. E convienſi gettar via quel di dentro, e quel di fuori: e li mezzani ſpicchi miſchiare: e poi miſchia mele, e cuoci come di ſopra. Ma ſe non hai la ſquilla, in luogo ſuo, poni barbe di rafano, e 'l ſimile fa di quelle. Daſſi l' oſſimele ſemplice, o compoſto contro alla fredda materia, sì come lo ſciroppo

acetoſo, contro alla calda, imperocchè divide, e digeſtiſce quella. La ſalſa d'aceto, ſalvia, pretoſemolo, menta, e pepe l'appetito conforta. Anche le carni, ſe ſono manicate ſolamente con l'aceto, confortano l'appetito. E ſappi, che ſe l'aceto truova lo ſtomaco pieno, purga il ventre, ſe 'l truova voto, lo fa ſtitico. Anche vale contro alla debolezza per la 'nfertà, ſe in quello ſi ponga pane arroſtito, e di quel pane mollificato ſi bagna la bocca, le nari, e le labbra dello 'nfermo, e le vene pulſatili nel braccio, cioè i polſi: e ſopra quelle vene ſi leghi il pane predetto. E più ancora vale il pane intinto in ſugo di menta. Vale ancora l'aceto contro alla litargia; e freneſia, ſe ſi ſtropicci con eſſo le palme delle mani, e le piante de' piedi. Avicenna anche dice, che l'aceto fa prò alla combuſtion del fuoco, più toſto, che altra coſa. E quando ſi miſchia con l'unto d'olio, o vero con olio roſato, e dibatteſi bene, e infondeviſi dentro lana ſucida, e ponſi ſopra il capo, vale al dolor caldo del capo, e alla ſua fortezza. E lo 'mbagnamento della bocca di quello vale al medeſimo, e propriamente con allume fa prò al crollamento de' denti. E lo ſvaporamento dell'aceto caldo fa prò alla malagevolezza dell'udire, e aguzzalo, e apre l'opilazioni, cioè i turamenti del colatojo, onde eſce la rema, e riſolve il ſuon degli orecchi, e vale, quando è bevuto caldo, dopo le medicine mortali, cioè veleno.

Del Vino, e delle ſue virtù.

CAP. XLVII.

IL Vino, ſecondo Iſac, dà buon nutrimento, e rende ſanità al corpo: e ſe ſi prende, come ſi dee, quanto biſogna, e quanto può la natura ſoſtenere con-

conforta la virtù digeſtiva, così nello ſtomaco, come nel fegato: imperocchè impoſſibile è l'operazione della virtù digeſtiva confortarſi, ſanza fortezza del calor naturale, il quale conforta la virtù naturale, e accreſce fortezza. Niuno cibo, o beveraggio ſi trova così confortativo del calor naturale, sì come il vino, per la compagnia della familiarità, la quale ha con la natura: e imperò toſto ſi converte in naturale, e monda ſangue: onde Ruffo Filoſofo dice. Il vino non ſolo conforta il natural calore, ma ancora chiarifica il ſangue torbido, e l'andamento del corpo, e maſſimamente le vene apre, e mondifica, e l'oppilazion del fegato lieva, e apre la tenebroſa fummoſità, e la triſtizia, generata dal cuore, ſcaccia, e i membri di tutto 'l corpo fortifica. E non ſolo la ſua bontà nel corpo ſi moſtra, ma ancora nell'anima: fa quella dimenticar triſtezza, e angoſcia, e dalle letizia, e confortala a cercare di ſottil coſa, e dalle follecitudine, e ardimento, e non le laſcia ſentir dolor, nè fatica. E dunque conveniente ad ogni età, ad ogni tempo, e in ogni regione, ſe preſo ſarà, ſecondo la forza, e conſuetudine del beitore, e ſecondo he la natura potrà ſoffrire. L'operazion del vino on adopera in un modo ne' vecchi, e ne' giovani, negli adoleſcenti, e fanciulli. Ne' vecchi in verità ſecondo medicina, imperocchè 'l calor del vino alor frigidità repugna. A' giovani è ſecondo cibo, perocchè la natura ſua è ſimile alla natura del gione: agli adoleſcenti, e fanciulli è cibo, e medici: imperocchè, avvegnachè 'l calor natural loro ſia te ſuſtanzialmente, nientedimeno non è in perfezio per l'abbondanza della loro umidità, ed impe- quindi il vino al natural calor loro dà accreſci- ito, e nutrimento, e diſecca la loro umidità, on- è medicina. Ed imperò è da ſapere, che nel Ver-

no,

no, e nella fredda regione, ſi conviene il vin pretto: la State, e nella calda regione, il vino molto innacquato di neceſſità ſi conviene: imperocchè i corpi rifrigera, ed inumidiſce, per l'acqua, che v' è miſchiata. Reſiſte ancora al calor dell'aria, acciocchè non faccia i corpi caldi, e ſecchi, e porta velocemente il cibo con la ſua ſottilità a' membri di tutto 'l corpo. E adunque contra due cagioni contrarie ajutativo, imperocchè egli ſcalda i corpi freddi, e diſecca gli umidi naturalmente: infredda i caldi, ed inumidiſce i ſecchi accidentalmente, imperocchè, con la ſua ſottilità, e perforazione, l'acqua reca a' membri, quando neceſſità hanno di rifrigerare, e d' inumidire. La diverſità del vino generalmente è in tre maniere: il ricente d' un' anno, il vecchio di quattro anni, ed oltre, il mezzano di due anni, o vero tre. Il ricente è caldo nel primo grado, onde s'appartiene alla freddezza, e umidità, ed imperò più nutritivo è, che gli altri, e mali umori genera, e non penſati ſogni, e ventoſità dello ſtomaco, e degl' inteſtini: onde Galieno. Il vino, qualunque ricente ſarà, non ha forza di menare il cibo per lo corpo, nè di provocar l'orina: onde ſi conviene agli abbienti fredda, e umida natura da quel guardarſi. Ed imperò, ſe neceſſità ſarà eleggaſi il vin chiariſſimo, o acquoſo, per lungo tempo del tino tratto. Ma il vecchio vino caldo, e ſecco è in terzo grado, e alcuna coſa d' amaritudine ha. Queſto vino poco nutrica, al capo toſto ſaglie, e la mente percuote, per l'acutezza del ſuo pugnere, maſſimamente ſe di quello molto ſi beva, e a quello poca acqua ſi miſchi. Ed imperò guardinſi da quello, quegli, che hanno deboli nerbi, e che hanno i ſentimenti acuti, imperocchè grande nocimento a loro preſta, s' egli non aveſſono molta umidità ne' lor corpi, la qual reſiſta: onde Galieno dice. Molto è il vin

vec-

vecchio conveniente a quegli, ne' cui vasi moltitudine d' umori crudi è ragunata. Ma il vino mezzano è buono, perch' è temperato, e questo è caldo, e secco nel secondo grado, ed imperò questo vino s' elegga, ed il vecchissimo si dispregi. Simigliantemente il nuovo, infino che non è restato di bollire, e che la materia terrestra al suo natural luogo non è discesa, e l' aereo al suo natural luogo, cioè alle parti di sopra non è salito, sì che il liquor suo, chiarissimo, mondificato, e lucidissimo appariſca. Ed imperò da sapere è, che il colore, il sapore, l' odore, e il livore, la debolezza, e la fortezza diversificano il vino nella sua qualità, e operazione. E il colore in quattro modi generalmente, cioè bianco, e nero, che sono semplici, e rosso, e aureo, i quali son composti da questi: e sono altri colori intra questi, cioè glauco, e roseo, i quali sono intra 'l rosso, e 'l bianco: e 'l pallido, e 'l suppallido, i quali sono intra l' aureo, e 'l citrino, i quali tutti in questo modo si generano. Il vino fatto dell' uve bianche, prima è bianco, per l' acquosità, e crudità, e per mancamento del suo calor naturale: ma quando alquanto invecchierà, e un' anno passerà, il calor suo s' accresce, e la sua umidità è menomata, e fassi di colore subalbido, cioè sotto bianco. Che se più invecchierà, che passi due anni, molto più il calor suo s' accresce, e la sua umidità si menoma, e fassi il color suo pallido. Se ancora sarà più vecchio, che passi quattr' anni, e la sua digestione compia, e naturalmente la caldezza in istato sarà venuta, il color suo sarà citrino. Similmente il vino delle rosse uve fatto, quando nel principio ancora è crudo, e 'l suo calor mancherà, il colore avrà a bianchezza vicino: ma quando passerà un' anno, confortasi il calore, e la digestion sua, e fassi il color rosato. E se passi due anni, e compia

la ſua digeſtione, e virtù, color roſſo avrà. Ma ſe 'l vin ſarà d'uve nere, nel principio è neriſſimo, e oſcuro, per la parte terreſtra ſignoreggiante in lui, e per mancamento del ſuo calore, e digeſtione. Se paſſerà un' anno, il ſuo calore, e digeſtion ſi conforta, e diſcende la natura terreſtra al ſuo luogo, e incominciaſi a chiarificare, e faſſi intra 'l roſſo, e 'l nero, mezzano. E ſe paſſerà due anni, e 'l calor ſuo compia la ſua perfezione, e digeſtione, e diſcenda il terreſtro alle parti di ſotto, e ſia chiarificato, faſſi di roſſo colore. Manifeſtamente dunque intendiamo il vin bianco, e 'l nero eſſer meno acconci, e meno convenevoli, che tutti gli altri, ma il bianco più, che 'l nero ha umidità, e acquoſità: il nero ha terreſtrità, e groſſezza. La diverſità del vino è per lo ſapore: imperocchè altro è dolce, altro pontico, cioè bruſco: altro ſciocco, altro potente. Il dolce è caldo nel ſecondo grado, ſecco nel primo, alquanto ha d'umidità, onde è groſſo, e non lodevole nella ſua operazione, ſe non perchè 'l ventre purga: imperocchè in ogni coſa dolce è virtù purgativa, e colativa. Il qual vino, ſe alcuna coſa truova, che alla ſua operazion ſia contraria, ed è coſtretto ad accoſtargliſi, ſcaldaſi, e bolle, e ſale alla parte di ſopra dello ſtomaco, e in collerici umori ſi converte: ſete genera, e ventuſità enfiativa, e oppilazion nel fegato, e nella milza, e la pietra nelle reni cria, e maſſimamente ſe i membri troverà apparecchiati a cotali paſſioni, o vero la digeſtiva virtù debole. E imperò guardinſi da quello quegli, ne' quali la groſſa, e umidanatura ſignoreggia, imperocchè per la ſua groſſezza, agevolmente le ſottili vene del fegato oppila: ma al polmone non nuoce, imperocchè non paſſa a quello, ſe non quello, che di quello è il più ſottile, imperocchè le vene del polmone, che ſono molto ampie, oppilar non può. Ma quando

do il vin dolce ha roſſezza, e chiarezza, e bevuto ſarà quanto ſi conviene, e ſecondo, che alla natura baſta, conveniente è a quegli, che da infermità ſi lieva, e a cui è neceſſaria moltitudine di nutrimento. Ma il vin bruſco, il quale acerbo è detto, è più duro, più chiaro, e più grave, e più tardi ſi digeſtiſce, e le vene più malagevolmente paſſa, che 'l dolce, imperocchè 'l dolce più caldo è, e più accettevole ſapore ha. Ma il pontico, e terreſtre ha aſpro ſapore, onde è malagevole a paſſar le vene, nè non provoca la digeſtion, nè il ſudore, dunque non buono ſangue genera, il ventre, e gl' inteſtini conforta. Il vino ſciocco migliore è, che 'l bruſco, imperocchè è temperato a comparazion del bruſco, onde è conveniente a quegli, che hanno calda compleſſione, e maſſimamente allo ſtomaco, ma poco nutrica, e toſto l' orina commuove. Il vino potentiſſimo, è di tutte coſe più caldo, e di più forte operazione, e toſto al capo ſale, e bollire, e ſcaldar fa l' umidità del corpo: onde il fummo, ſalente dallo ſtomaco, nuoce al celabro, e la mente percuote. Neceſſario è dunque ſi guardino gli abbienti calde compleſſioni, ſe non ſia molto innacquato, e, quanto ſi conviene, ſi prenda, e ſecondo che ſi conviene all' etadi, e alle regioni, e conſuetudini, ſi loderà: imperocchè i groſſi umori diſolve, e le vie delle vene, dalla putredine mondifica, 'l ſangue chiarifica. Ma a' vecchi, e a coloro, che la loro età s' avvicinano, per lo ragunamento della perfluità ne' lor corpi, e cotal vino ottimo, maſſimamente ſe ſarà vicino alla purità, imperocchè il lor core conforta, e diſſolve l' abbondanza de' crudi umori. Confaſſi anche a quegli, a' quali groſſi umori, crudi ragunati ſaranno. La diverſità del vino, per liquore è, imperocchè, o è ſottile acquoſo, o terreſtre groſſo, o vero mezzano. Ma il vino

ſottile acquoſo, ſempre ſi truova con bianchezza, e chiarezza, onde agevolmente nello ſtomaco ſi ſmaltiſce, e paſſa le vene. L' orina provoca, e imperò è utile a' febbricitanti, imperocchè non fortemente riſcalda, e la mente non percuote, niuno anche, al celabro, o vero a' nerbi, fa nocimento: e ſe non ſarà innacquato, ſarà migliore, e maſſimamente a ſottigliare la ſete. Il vino terreſtre, e groſſo, è contrario al ſottile acquoſo, onde lo ſtomaco grava, imperocchè duro è alla digeſtione, e malagevole a paſſar per le vene: l' orina non provoca, e tardi al capo ſale, per la ſua gravezza, e groſſezza, e imperò non agevolmente inebbria. Ancora alcuno vino è odorifero, il quale va tolto al ſentimento odorabile, che ſta nella pellicola del cerebro, per la ſua leggerezza. Alcuno è di neuno odore, per la groſſezza, e gravità ſua, e alcuno è d' odore orribile. Il vino odorifero, il ſuo liquore ſignifica eſſer temperato, e ſottile, d' ogni bruttura mondificato, e al tutto digeſto: onde chiaro ſangue genera, lodevole, e mondo, ed è del cuore confortativo, e l' anima letifica. La triſtezza, e angoſcia caccia, imperocchè mondifica il ſangue da coſa putrida, la qual ſia nel cuore. E imperò cotal vino ad ogni età, e compleſſione è conveniente, ſe ſi prende, ſecondo che ſi conviene, e che la natura ſoſtiene. E anche muta il vizio dell' anima in virtù, imperocchè la rivolge da impiatà a piatà, dall' avarizia a larghezza, dalla ſuperbia in umiltà, dalla pigrezza in ſollecitudine, di paura in ardire, dalla mattezza in facondità, ed in aſtuzia, ed ingegno: ma queſto ſi fa, quando temperatamente, sì come ſi conviene, ſi bee. Ma ſe infino all' ebrietà ſi bea, generaſi a' ſopraddetti in contrario, imperocchè l' ebbrezza della ragionevole anima il lume ſpegne, onde permane il capo, sì come la nave in ma-

mare, ſenza governatore, e sì come la milizia ſanza rettore. Il vino di neuno odore, dimoſtra della ſua fummoſità la groſſezza, e gravità, e indigeſtibilità, e imperò è di non lodevole nutrimento, e genera ſangue groſſo, e fummo torbido, e oſcuro, e imperò ſi fa cagion di triſtezza, ma non toſto al capo ſale. Il vino, grave, e orribile odore avente, è peſſimo, imperocchè, per orribilità del ſuo odore, e gravità, al cerebro nuoce, e la mente percuote, e a' nervi, e alle pellicole del celabro leſion fa, e genera peſſimo ſangue, e maſſimamente ſe è bruſco.

INCOMINCIA

IL

LIBRO QUINTO

Degli Alberi, e natura, e utilità de' frutti loro.

DI ſopra, nel libro ſecondo, molte coſe degli arbori generalmente ſon dette, quando della natura delle piante, e delle coſe comuni a cultivamento di ciaſcuna generazion de' campi, convenientemente trattai. Ma al preſente, in queſto quinto libro è da trattare ſpezialmente di ciaſcuno arbore di per ſe. Ma imperocchè alcune coſe ſon comuni, e alcune proprie, in prima diciamo del cultivamento di tutte in comune, e poſcia del cultivamento delle ſingulari arbori, le quali ſi truovano nella noſtra regione, ſecondo ordine d' alfabeto, acciocchè 'l trattato di catuna ſia trovato più agevolmente: e primamente di quegli, che fruttificano largamente, tratteremo, poi brevemente de' non fruttiferi, e delle loro utilità. Diraſſi adunque di quelli, che fanno frutto quanti no, e delle loro diverſitadi, e quale aere, e qual ra deſiderano, e come, e quando ſi piantino, e li me s' inneſtino, e cultivino, e ſi formino, e come dal nocimento. Diraſſi ancora di loro, come frutti ſi colgano, e quando: e anche in che ſerbar ſi poſſano, e quello, che di lor ſi può delle virtù, ch' egli hanno ne' corpi degli hu

Degli arbori in comune.

CAP. I.

LE diſtinzioni degli arbori, e le loro diverſità, non è biſogno di porre, nè annoverare in comune, imperocchè a ciaſcuno ſon nella propria regione aſſai note, e, per gli ſingulari trattati di quegli, ſaranno manifeſte. Ma è da ſapere, che certi arbori deſiderano, e amano aere molto caldo, sì come le palme, e 'l pepe: e altri richieggono aere freddo, sì come il caſtagno. Ma li più richieggono aere temperato, come quaſi tutti. Ed alcuni vivono in ogni aere, come il melo, il pero, e alcuni altri. E certi ſono, che diſiderano terra molto graſſa, sì come il moro, il fico, e ſimiglianti. E certi deſiderano terra molto magra, e ſabbionoſa, sì come la palma, e 'l pino. Ma tutti gli arbori ſi convengono in queſto, cioè, che diſiderano tutti terra ſecca nella corteccia di ſopra, e di ſotto nelle interiora, umida, alla quale ſi dirizzin le lor radici: e gli arbori, che hanno gran corpo, richieggono molto cibo, e maſſimamente i corpi de' dimeſtichi, i frutti de' quali ſi diſidera, e richiede, che ſia molto, e grande ciaſcuno anno. Ma in che modo ſi piantino, e quando, e come s' inneſtino, ſufficientemente è detto nel ſecondo libro. Deonſi in queſto modo cultivare, che intorno all' Autunno ſi conviene la terra cavar dintorno ad eſſi, infino alla ſcopritura delle radici, e porvi alcuna coſa di letame, acciocchè ſcalzata la radice, queſto medeſimo letame continuamente, per lo ſcorrimento delle piove, alle radici ſi porti. Ma ſe la terra è troppo ſabbionoſa, riceverà convenientemente la graſſa creta, e s' ell' è troppo cretoſa, vi ſi metta il ſabbione in luogo di le-

ta-

tame. E queſte coſe, non ſolamente ſono da appoggiare al pedale, ma dintorno al pedale, per tre, o quattro, o cinque piedi, ſecondo che è la grandezza dell' arbore, e delle radici, e ſi meſcoli acconciamente con la terra, la quale v' era imprima. Ma ſe queſto ſi faceſſe fino alla ſtenſione, delle radici, ſanza dubbio, molto gioverebbe all' arbore, imperciocchè per queſte coſe, corretto, e ammendato lo nutrimento, diventerà l' arbore più giocondo, e ritorna ad eſſo alcuna giovanezza, per cotal cibo. Perlaqualcoſa è da ſapere, che nel luogo, tra due acque, e ſopra i rivi, ottimamente allignano gli arbori, e la corteccia di cotali arbori è più piana, e più ſottile, e i rami più vigoroſi, e più alti, che degli altri: perchè nel luogo baſſo, al qual diſcorre l' umor de' monti, e la graſſezza, per la ſimile abbondanza dell' umor nelle interiora della valle, ottimamente ſi cultiva il conſito campo, e per la ſua bontà ingentiliſce gli arbori cotal luogo. E ſe non ſi può altro avere, vi ſi metta un rivo per canali, il quale, alcuna volta chiuſo alle radici degli arbori ſcorra, e renda umide le 'nteriora della terra. E ſe queſto non ſi può ancora acconciamente fare, e la terra non ſia buona, proverannovi arbori, che avranno le cortecce ſpeſſe, e aſpre, le quali per la loro ſpeſſezza, impedimentiſcon l' accreſcimento, e 'l frutto degli arbori. Deonſi formare gli arbori in queſto modo, cioè: che anzi che ſi piantino, ſe la pianta ſarà piccola, tutti i ramucelli dattorno ſi taglino, e laſciata ſola la vetta, ſi metta nella foſſa. Ma ſe la pianta è grande, ſi dee piantare, tagliando prima tutti i rami, laſciando ſolamente il pedale. E ſe foſſe inneſtata, e aveſſe due pedali, ſi de' tor via il più debole, acciocchè laſciato il più vigoroſo, e freſco, ſi dirizzi ſolo in forma d' arbore, ſe non foſſe già, per la ventura, fico, o melagrano, o ſimigliante, il qua-

le

le acconciamente può avere uno, o due pedali, ſecondo che piace al Signore. Ma quando la pianta ſarà appreſa, non ſi poti mica infino al terzo anno, ſe non ſe forſe, in luogo ſconvenevole, in eſſa ramucelli vi naſceſſono tanto freſchi, e allegri, che ſottraeſſono il nutrimento, e accreſcimento dell' altezza dell' arbore: nel qual caſo ſi deono tor via così fatti ramucelli, sì come nimici degli arbori, laſciati gli altri. E dopo la predetta età, ſi poti tutto ciò, che ſarà nato nella parte del pedale, tuttavia avendo queſta conſiderazione, cioè. Che 'l pedale ſi lievi da terra più, o meno, ſecondo la natura dell' arbore, e ſecondo la graſſezza, o la magrezza del luogo, cioè, che nel graſſo luogo, ſi lievi più alto, e nel magro meno: e quivi ſi proccuri, che i rami ſi dividano, e ſi ſpargano in convenevoli parti. E ſe il pedale non andaſſe diritto, ſi dee correggere con pertica, e con legami. E ſe, quando fia diviſo il pedale, ſopra 'l tronco, in diverſe parti, non farà ramo, la cui ſommità, dirizzata in alto, ragguardi il Cielo, a poco a poco il più acconcio, e adatto ſi lievi in alto, e ſi leghi a una pertica diritta. Ma ſe queſto non ſi può acconciamente fare, niuna coſa ſarà più utile, che di tagliar la pianta, dove ſi ſpera, che naſca convenevole ramo, acciocchè, quando ſarà nato, e creſciuto ſi leghi con morbidi legami, sì che quello, che non fece per natura, il faccia per arte. Poi in proceſſo di tempo, quando i rami ſon troppo ſpeſſi, o ſcabri, o aſpri, o che non naſcano in convenevoli luoghi, ſi taglino dall' arbore, con taglienti, e duri ferri. E ſe, abbandonando alcuna parte del Cielo, i detti rami ſi diſtendano a certe altre parti, inſiememente rivocati dal malvagio proponimento, ſien coſtretti d' abitare l'abbandonato luogo. Ma ſe l' umore ſuperbiente non ſi ſpanda per lato, ma mandi i rami in alto, ſi dee ri-

ci-

in quel luogo, dove i rami più conve
creſceranno. In cotale adunque maniera, dalla
ſiovanezza, infino al debito compimento, ſi proc-
, che 'l pedale in rami, e i rami in verghe, e le
ghe in vette fruttifere ſi dividano. Poi quando,
norata la virtù, e creſciuta la debilità dell' arbore,
ıe 'nvecchia, ſi rompono i rami, per lo peſo de'
utti, o vero ſi ſeccano, mancando l' umore, e ſola-
nente fruttificano de' due anni l' uno; ſi dee da eſſo
arbore ogni ſuperchio, e importabile peſo levare, ac-
ciocchè di neceſſità, non tutto l' umore, ma innanzi
parte dell' umore, ſi converta in ſuſtanzia de' rami, e
l' altra parte ſi dia in nutrimento de' frutti, acciocchè
non periſcano. Tuttavia ſi dee conſiderar la quantità
ſufficiente del nutrimento, che può dare il luogo del—
la generazion dell' arbore, imperocchè in quella pro—
porzione ſi conviene delle verghe, e de' rami ſcemare,
cioè, che non ſene laſcino ſe non tanti, che del luo-
go poſſano ſufficiente nutrimento ſugare. E ſe così
non ſi fa, fruttificheranno cotali arbori de' due anni
l' uno, e non ſoddisferanno alla volontà del coltivato-
re. I detti potamenti, e formazioni degli arbori ſi
poſſon far dal cominciamento di Novembre, fino alla
fine di Marzo. O, acciocchè più naturalmente,
propriamente parliamo, ſi poſſon far dal tempo
cader delle foglie, fuor che nel tempo freddiſſim
infino che cominciano a pullulare, in quegli arb
che delle foglie ſi ſpoglino. Adiviene alcuna volta
novelle piante, che per la grande diſtemperanz
caldo del Sole, quaſi ſi ſecchino, le quali ſi co
gono ajutare col cavare, e con lo ſpeſſo ann
e ſi deono difendere con alcune coſe, che f
ombra, sì come con iſtrame, che ſia alla pi
gato, o con certe erbe frondifere, che ſieno
ſche, per abbondanza di terren graſſo, o s' in

d' argilla viſcoſa, o con ſevo, o con olio, o con freddo unguento s' unga la corteccia, dalla parte del Meriggio. Anche ſogliono le formiche guaſtar la pianta tenera, e creſcente, o il neſto, e generalmente nelle frondi certi vermicelli, e raggrinzar le foglie, e appaſſarle, e anche impedire il creſcimento de' ramucelli. Alla qual pianta ſi dee ſovvenire, e ſoccorrere incontanente, poichè n' avrai quelle foglie levate, le quali vedrai, che ſieno dannificate, e vizze. Il tenero delle vette ſi purghi diligentemente da' vermicelli con lo ſtropicciare, e ſtrignere delle mani, e delle dita: la qual coſa fatta, la piccola pianta liberata da' ſuo' importuni nimici, arditamente, e ſicuramente in alto ſarrà. E acciocchè le formiche non vi poſſano ſalir ſuſo, nè facciano la predetta, o altra leſione, alle piante piccole, o alle grandi, o a coglitor de' frutti, faremo un cotal riparo, cioè. Che ſecondo che Palladio comanda, prendi il ſugo della porcellana, meſcolato con la metà d'aceto, o feccia di vino, e ugnine il pedale dell' arbore, o l' ugnì con la pece liquida, ma temperatamente, per non dannificar l' arbore, acciocchè quello, che ſi fa per riparo, e ſcampamento, non faccia ad eſſo veneno. O prendi, che ſecondo mia opinione ſarà meglio, un vello di lana, o di lino, o quantità di fieno, o di paglia, e ſi leghi, attorno al pedale, nella più alta parte delle dette piante: e nella parte di ſotto penda ſpartatamente, e quaſi, come pettinata. O ſi faccia un vaſello di terra cotta ritondo, e largo, nel cui mezzo ſia un' ampio pertugio, per lo quale ſi ficchi la pianta, e ſia tale, che poſſa ad ogni parte tener l' acqua, ſanza verſarſi, acciocchè poi le formiche non poſſano andare alla pianta: o s' involga viſco intorno al tronco della pianta: e in cotal maniera la nociva moltitudine delle formiche predette, impedita dall' u-

ſato ſalire, dall' arbore ſi ſvierà per forza. Altri dicono, che ſe l' arbore ſi cinga con una cordella di ſeta, unta con olio, ſi rimoverà il ſalire delle formiche. E ſopra tutte le coſe è da guardare, che gli animali non vi vadano, perocchè ſpeſſamente rodon le piante, perlaqualcoſa molto ſe ne contriſtano, e alcuna volta ſi ſeccano, e fanſi troppo nodoſe, in modo, che la lor ſuſtanzia impediſcono di creſcere, e non gli laſcian fruttificare. Ma ſe la pianta è in tal luogo, che, non ſi póſſa difendere, sì che gli animali non vi vadano, ſi chiugga di ſpine pugnenti, ficcandovi prima un convenevol palo. Contro la rabbia, e sbattimento de' venti, per li quali i novelli neſti, e maſſimamente fatti ne' luoghi alti, agevolmente ſi diſertano, ſi dee convenevole ſoſtentamento a ciaſcuno arbucello, con iſpeſſi legami, legare: e ſe l' inneſtatura ſarà fatta nel tronco feſſo, ſi laſci col predetto ſoſtentamento due Stati. Ma i neſti meſſi intra la corteccia, e 'l legno ſarà più coſa ſicura, che ſtieno infino al terzo anno, co' predetti ajutorj, e ſoſtegni. Convienſi ancora attendere in ogni arbore, che i ramucelli nati nell' arbore, o appreſſo il pedale nati nelle radici, non vi ſi laſcino, imperocchè il loro nutrimento all' arbore ſi ſottrae: e quando ſaranno creſciuti, e multiplicati, ſi ſeccherà l'arbore, primieramente ne' rami, e poi nel pedale. Convengonſi adunque così fatte coſe nel cominciamento tagliare. Ancora ſi dee tagliare tutto ciò, che ſia ſecco ne' rami, e nelle verghe, acciocchè non corrompano i membri degli arbori, che vi ſon preſſo. Avviene ancora alcuna volta gli arbori, che 'l ſoverchio umore indigeſto, ſi caccia alla parte della corteccia, ſecondo che ſpeſſe volte alla pelle veggiamo negli huomini, negli animali, la cui putrefazione ingenera vermini, i quali malvagiamente perſeguitano la ſalute dell' arbore.

bore. E imperò quando tu vedi, che la corteccia enfia in alcuna parte del pedale, incontanente fendi quel luogo, acciocchè quindi quel veleno nocivo ſcoli, e ſcorra fuori. Ma s' egli avrà già vermini generati, proccurerai di trargli fuori con uno uncino di ferro. Ma ſe t' accorgerai, che la corteccia ſi magagni per gli umori indigeſti, e ſcorrenti, fenderala in certi luoghi dall' altezza del pedale, infino al baſſo, acciocchè la putreſcenza venga meno. E ſe l' arbore è sì infermo, che produca i frutti verminoſi, e pietroſi, forſe per vizio d' umore, che proceda dalla malizia della qualità della terra, ſi dee levar la terra intorno alle radici, e mettaviſi altra terra di miglior ſapore, e pertugiato preſſo alla terra il pedale, ſi metta nel forame un conio di quercia: la qual coſa penſo ancora, che ſia da fare, quando nell' arbore abbonda in tanto il nutrimento, che 'l ſuo natural caldo, quaſi mortificato, per la mancata digeſtione, non può il ſugo ſpeſſare, ſecondo che ſi richiede a convenevol generazion de' frutti, ed imperò è coſtretto d' abbondare in moltitudine di foglie. Ma naſcono ancor ſopra gli arbori alcuna volta altre piante verdi, e ſottili, come capelli, onde ſi debbe aver ſollecitudine di radere alcuna coſa dell' aſprezza della corteccia, e levarne via il verdume, che di ſopra vi è nato, e ſpeſſamente letaminar le radici maggiori, e fenderle bene, e acconciamente, e mettere una pietra nella feſſura, acciocchè meglio attraendo l' umore, poſſano ritorare nell' umido tempo la ſete, la quale ſoſtengono, per la ſecchezza del campo. E ſe la terra è troppo calcata, e aſſodata, o ha troppo grandi erbe, e di profonde radici, molto impedimento genera: imperocchè la terra, troppo riſtretta, e calcata, non laſcia l' umore alle radici diſcendere, e per lo ſuo calcamento empie, e richiude i pori delle radi-

ci, e non poſſono tirare il lor nutrimento. Anche impedimentiſce, che lo ſvaporamento, che ſi fa dalle parti di ſotto, non provenga alle radici, imperocchè 'l debole caldo del vapore non può trapaſſar così forte ſpeſſezza del luogo. Ma a cotale impedimento ſi ſoccorre col cavare, e non con l'arare, imperocchè 'l continuo ſolco dell'aratro molto danniſica le radici. E l'erbe grandi, che con le radici ſue ſi ſtendono molto adentro, tolgono i nutrimenti degli arbori, imperocchè hanno le radici morbide, e tenere, e migliori, e più rade, che non hanno gli arbori, e imperò più toſto tirano a ſe il nutrimento. Convengonſi adunque dibarbare, e ſvegliere con tutte le radici: ma perchè forſe diventerebbe il luogo, del tutto ſpogliato dall'erbe, meno dilettevole, vi ſi poſſono laſciar gramigne, o vero erbe ſottili, le quali non cavano il nutrimento, ſe non dalla corteccia di ſopra: perchè 'l nocimento di cotali gramigne, o egli è niente, o e' non è tanto, che da curar ne ſia. Nuocono anche molto le generazion delle ruche, le quali rodono tutte le foglie, e 'l verdume, e guaſtano i fiori, sì che 'l frutto al tutto periſce: e però del meſe di Dicembre, di Gennajo, e di Febbrajo, le loro uova, che ſono ſopra i ramucelli, o ſopra le cortecce de' groſſi rami, involte in certe tele, prima che naſcano, ottimamente ſi raccogliano, e s' ardano perocchè appena ſi poſſon tutte ſpegnere, con lo ſtr picciare, e col percuotere, ma il fuoco tutte le ſp gne. Avviene ancora ſpeſſe volte a' peri, e agli al arbori, nell'ultima loro età, che per la durezza d la corteccia della radice, non poſſono trarre a l ſufficiente nutrimento, a nutricamento de' rami, e frutti dell'arbore: perchè ne ſeguita, che de' due ni l'uno, o più rado, fruttificano. Fendanſi adu pel mezzo le più groſſe radici, e nelle fenditure

ciocchè chiudere non ſi poſſano, ſi mettano pietre di fiume, acciocchè l'umore ſufficientemente in terra digeſto, il quale, per la coſtretta corteccia non poteva entrare, entri per le vie aperte delle feſſure, e ancora ſi ſcemi in tanto il numero ſuperfluo de' rami, che, il tirato, e attratto ſugo, poſſa baſtare al nutrimento de' frutti, e de' rami. Adunque, cultivati gli alberi nel predetto modo, ſe 'l campo è umido troppo, produceranno gli arbori frutti verminoſi: imperciocchè l'umido conceputo indigeſto, e mollemente paſſo, diventa putrido: dentro dalla quale putredine, quando il ſottile umido comincia a ſvaporare, ſi genera il vermine, il quale poi rode il frutto, e rendelo inutile: di che è ſegno, che ſempre nel luogo del ſeme, dove l'umore è più ſottile, ſi genera il vermine. Convienſi adunque, s' egli è poſſibile, che proporzionalmente s' aſciughi il luogo, sì che le piante non ſughino, oltr' a miſura. E ſe peravventura queſto non ſi poteſſe agevolmente fare, ſi forino gli alberi allato alla terra, nel luogo, dove le radici maggiori ſi giungono al pedale, acciocchè, per quel pertugio, ſi diſtilli l'umor ſuperfluo, e allora ſi cureranno i frutti. Ma ſe, per contrario, il luogo ſarà aſciutto, e avrà proprietà di diſerto, sì che appena ſi può, per coltivamento, curare, diventano gli arbori ſpinoſi, e piccoli frutti meneranno, e acetoſi. Ed imperciò ſi deono le piante di così fatti luoghi tagliare. Colganſi i frutti, ſanza rompimento di rami, e ſanza riſchio del coglitore. Negli arbori, i cui frutti, con le pertiche, non ſi ſcuotono, ma ſi prendono con mano, ſe i rami più alti ſon deboli, ſi leghino co' più forti, con convenevoli funi. Ma i più baſſi ſi deono ſcaricar con iſcale lunghe, quanto biſogna, o vero, che ſi prenda una forte pertica, non molto lunga, con uno uncino di ferro, da ciaſcuna parte, ben fermato, e

l'un

l' un capo d' eſſo ſi ponga al ramo di ſotto debole, che ſi dee corre, e l' altro ſi ponga al ramo forte di ſopra, ove meglio fermar ſi potrà. E poſſonſi ancora con eſſo uncino tirare a ſe i rami, e, poichè ſaran tirati, ſi poſſono in alcuna parte fermare, con l' uncino, dall' altro capo, e corre, ſenza pericol del coglitore. Colgonſi ancora i frutti, e maſſimamente le pere, in diverſi tempi, ſecondo la diverſità del loro maturamento, avendo queſta conſiderazione, che quegli, che nel tempo della State ſi maturano, allor ſi colgano, quando con l' odore, colore, e ſapore, i quali ſi convengono a catuno, la ſignificazion della loro maturità dimoſtrano. E ſe ſaranno colti poco anzi, che ſien maturi, cioè nel tempo, nel quale appariſcono i ſegni primi della maturità, ſi conſerveranno più tempo, per uſare, che quegli, i quali ſaranno colti nell' ultima maturitade. E quegli, che ſi maturano nella fine dell' Autunno, e che ſi deono ſerbare all' uſo della Primavera, o almeno del Verno, ſi colgano del meſe d' Ottobre, in tempo ſereno, e ſecco, nella quarta parte dell' età della Luna. E queſto, ch' è detto, baſti degli arbori in comune.

Del Mandorlo.

CAP. II.

IL Mandorlo è arbore noto, e le ſue diverſitadi, nel frutto, ſon due, imperciocchè certi ſono, che menano i frutti dolci, e altri amari. Li dolci ſon buoni a uſare in cibo. Gli amari, imperciocchè ſono più caldi ſi convengono più a uſo di medicina. Anche ſon certi, che hanno la corteccia molto groſſa, e dura, e altri l' hanno ſottile: e certi ſon lunghi, e certi ſon quaſi ritondi, e certi groſſi, e certi minuti.

De-

Deonſi eleggere li groſſi, e ritondi, ch' abbiano il guſcio ſottile. Amano caldiſſimo aere, avvegnadiochè nel temperato allignino, perocchè di loro uſanza molto toſto fioriſcono. Nelle terre calde fruttifican molto, per l'abbondanza del ſuo umore: ma nelle fredde è il lor ſugo ſpeſſato in modo, che non è abile a fruttificare, ed imperciò ne' molto freddi terreni, o periſce al tutto, o poco, o niente fruttifica, e 'l ſuo frutto nato in terre fredde, non lungamente dura, e ſpeſſe volte divien vano in maniera, che d' eſſo non naſce la pianta. E imperciò nelle fredde terre ſi deon piantare i noccioli, che ſien tratti de' caldi terreni. Secondo che dice Frate Alberto, richiede terra dura, ſecca, e pietroſa, avvegnachè nella terra mezzanamente pura, aſſai acconciamente s' appigli: ma nella troppo acquidoſa terra ſarà di poca, o di nulla utilitade. Seminaſi del meſe di Gennajo, o di Febbrajo ne' temperati luoghi, ma ne' caldi del meſe d' Ottobre, e di Novembre col ſeme, e con le piante, che ſi lievan dalle radici della madre. E in queſta generazione d' arbori niuna coſa è più utile, che far ſemenzai, in queſto modo. Caveremo primieramente, ſecondo che ſcrive Palladio, l' aja alta un mezzo piede, o vero, ſecondo Alberto, due piedi. E a me pare, che baſti che ſi cavi un piede, il quale è forſe due ſpanne. E ciò fatto nella detta aja, o vero ſemenzajo, ſommergere le mandorle, non più adentro di quattro dita, in modo, che la ſommità di quelle ficchiamo in terra, ſpartita l' una dall' altra, per iſpazio ſolamente di due piedi, o d' uno. Ma ſi convengono ſcerre, per porre, mandorle grandi, e novelle, che non abbiano mica il guſcio troppo groſſo, le quali, innanzi che le pogniamo, ſi deono macerar nella mulſa molto adacquata, acciocchè 'l mordicamento, per cagion di troppo mele, non uccida il ſeme. Alcuni

cuni ſono, i quali i detti noccioli macerano con letame liquido, per iſpazio di tre giorni, poi gli laſciano dimorar nella mulſa un dì, e una notte, cioè quelli ſolamente, de' quali ſi poſſa aver ſoſpizion della lor dolcezza. E nella terra de' ſemenzai, dee eſſer letame miſchiato con quella, alla quale ſarà molto utile, ſe ancora ſi meſcolerà in eſſa ſabbione, acciocchè la terra ſia ſoluta, e dolce. E quando ſaranno nel ſemenzajo acconci, ſe ſecchezza avveniſſe, sì ſi dee tre volte il meſe adacquare, purgandogli ſpeſſo dall' erbe, che naſcono attorno. Sarà ancora opera di diligente cultivatore di ficcare, da ciaſcuno de' detti noccioli poſti, un picciol ſegnale di legno, acciocche 'l ſemenzajo ſi poſſa cavar ſanza leſion di germogli, innanzi ch' eſcan fuor della terra. Farà eziandio grande utilità al ſemenzajo, ſe imprima, che vi ſi pongano le mandorle, la terra nuova, la qual prima era ſotto, ſi lievi di ſopra, e ottimamente polverizzata, e trita, riceva il ſeme. E quando ſaranno le dette mandorle nel ſemenzajo creſciute, e fatte grandi, per iſpazio di due anni paſſati, ſi deono traſportare, de' detti meſi, a' luoghi, dove perpetualmente deono ſtare, e deonſi ordinare per modo, che guardin la parte Meridionale, e ſieno dilungi l' uno dall' altro, per iſpazio di xv. o xx. piedi. Inneſtaſi del meſe di Dicembre, o di Gennajo, e ne' luoghi freddi s' inneſtano di Febbrajo, ſe tu cogli i rampolli, e ripongli innanzi, che germinino. Quei rampolli, o vero polloncelli, che ſi lievano dalla ſommità, ſono utili, e migliori, per inneſtare, e inneſtaſi ſotto la corteccia, e nel pedale in ſe medeſimo, o nel peſco, o nel prugnolo. Ma il ſuo inneſtamento non è mica utile, come il ſeminarlo, o vero porlo, ſecondo che Frate Alberto dice. E deeſi nel primo anno, che ſi pianta, acciocchè ottimamente creſca,

dal

dal meſe di Febbrajo, inſino al meſe d' Ottobre, ogni meſe cavar dattorno, e purgar dall' erbe, ch' entro vi naſcono: o almanco quattro fiate, nel detto tempo, ſi cavi, quando la terra non ſia troppo molle, ma quando ſia tale, che ſi poſſa ridurre in polvere, avendo alcuno umore. Ne' ſeguenti anni almanco tre, o ver quattro fiate ſi cavi attorno, acciocchè poſſa ricever la piova, che di ſopra viene, la quale, quando la terra foſſe troppo calcata, e ſoda, non vi potrebbe entrare alle ſue radici. Nel tempo del ſuo fiorire non ſi dee mica cavare, perocchè 'l ſuo fiore, per cavatura, agevolmente caſca, ſecondo che ſcrive Palladio. Se la ſua terra ſarà magra, nell' Autunno ſi cavi, e vi ſi metta il letame, ſe ſarà troppo ſabbionoſa, convenevolmente riceverà pietre, letame, e creta. Deeſi formare al modo, che di ſopra è detto, ove parlai della formazion degli arbori in comune, e abbia un ſolo pedale, il qual, da ſei, infino in dieci piedi, ſia dalla terra, infino a' primi rami levato. Avvengono al detto arbore molti nocimenti, i quali alcuna volta a molte altre piante incontrano, e la lor cura è di ſopra ſufficientemente trattata. Onde incontra, che, ſe i detti mandorli ſon roſi, divengono i loro frutti amari, ſecondo che ſcrive Palladio, e per queſta cagione, ſi deono molto dagli animali guardare. Anche quando ſi teme, che ricevano leſion dalla brina, ſi deono le loro radici ſpogliare, e ſcoprire, innanzi che fioriſcano, ſecondochè Marziale afferma. Maeſtro Alberto aggiugne, e dice, che con pietre piccole bianche, e rena groſſa ſi cuoprano, e ſe non ſi teme della pruina, ſi lievi via la rena, e vi ſi ponga la terra. Dice Palladio, che Marziale afferma, che ſe innanzi, ch' e' fioriſcano, ſi cavino intorno, e per alquanti giorni acqua calda vi ſi metta, genererà teneri guſci. Dell' amare ſi fanno dolci, ſe ca-

vato intorno al pedale, ſi farà una caverna, lungi dalla radice tre dita, per la quale il nocevole umor riſudi. O vero, che meglio ſi farà, ſe ſi pertugia il pedale, e vi ſi metta dentro un conio di legno unto di mele: o vero, ſe intorno alle ſue radici, ſi mette ſterco di porcello piccolo, ſecondo che dice Palladio. E ſe ſi chiava con molti aguti, la detta pianta, molto ajutorio riceve, quanto a fruttificare, e maſſimamente, ſe i chiovi, o vero aguti, ſaranno d'oro, sì come Alberto ſcrive. Se non ſaranno abbondevoli, ſi dee la radice forare, e nel detto pertugio un conio d'abeto ſi ficchi, o vero, che in tal maniera vi mettiamo una pietra, che comprenda la corteccia, sì che comprendendola, ſi chiugga. Ha queſto arbore queſta proprietà, che nella ſua vecchiezza fruttifica più, che quando è giovane, imperocchè allora il ſuo umore non ſi ſecca dal caldo, come nella gioventù. I ſuoi frutti ſi colgono, battendogli con le pertiche, allora, che maturi ſono, avvegnachè acerbi, e teneri dalle femmine, e maſſimamente dalle pregne deſiderosamente ſi richieggano. La lor final maturitade è, quando la corteccia, ch'è intorno al guſcio, s'apre, e ſi parte da eſſo: e mondanſi dal cuojo, ſe ſi lavano in acqua ſalſa, e diventan candide, e durabili molto. Ma ſanza altra induſtria, e cura ſi conſervano lungamente, ſe ſi ſeccheranno. E ſe malagevolmente laſciano il cuojo, ſe ſi ſotterrano in paglia, incontanente lo laſceranno. Delle ſue verghe ſi fanno ottime mazze, o vero maniche di mazze, quali i cavalieri uſano. Ancora del ſuo pedale, appreſſo le radici, ſi fanno fortiſſimi magli da fender legne. Le mandorle dolci ſon calde, e umide nel mezzo del primo grado. Le verdi ſon più ſottili, e più laudabili, che le ſecche per la loro umidità: e però ſe le ſecche nell'acqua calda una notte, rimoſſane la corteccia, dimoreranno, di-

ven-

venteranno in operazione proſſimana alle verdi. E ſe ſi mangiano verdi, innanzi, ch' abbiano cortecce, confortano le gengie, e raffreddano il calor dello ſtomaco. Dioſcoride afferma quel medeſimo, e aggiugne, che aggravano il capo, e nutricano la ſcurità del viſo, e accendono la luſſuria, fanno ſonno, e reſiſtono all' ebrietade. Le mandorle amare ſon calde, e ſecche nel ſecondo grado, e vagliono contro all' aſima, e contro alla toſſa, per cagion di freddo, preſe col zucchero, a riprimere la loro amaritudine. Il loro olio vale contro alla ſordaggine, e marcia, ſe dentro all' orecchio ſi mette. Anche vale contro a' bachi del corpo, ſe con la farina de' lupini ſi meſcola, e poni ſopra 'l bellico. Anche vale a provocare i meſtrui, ſe ſene farà ſuppoſitorio con trifera magna. Dice Avicenna, che le mandorle amare, di loro proprietà, uccidono la volpe, ſe con alcun cibo ſaranno da lei mangiate. Ancora fanno prò, ſe ſi pongano ſopra 'l panno, e ſopra le litiggini, e margini, e percoſſe, e appianano la contrazion della faccia. E quando la radice ſi cuoce, e ſi frega ſopra panno, del volto è forte medicina: e la corteccia, e le foglie ſon mondificative, e ſottigliative, e ſanative, ſecondo, che Dioſcoride dice. E mangiare mandorle dolci ingraſſa. E Galieno dice, che le mandorle amare aprono l' oppilazion del fegato mirabilmente.

Dell' Avellane, cioè Nocciuole.

CAP. III.

L' Avellane ſon note, delle quali certe ſon ſalvatiche, che, le quali naſcono ne' boſchi, e nelle ſiepi, e certe ſono dimeſtiche. Le ſalvatiche ſon piccole, e ſaporoſe, e hanno groſſo guſcio. Le dimeſtiche, al-

cune ſon tonde, e certe ſon lunghe, delle quali le lunghe ſono più ſaporoſe, e più tosto ſi maturano: e tutte manifeſtano la loro maturitade, quando da' loro ſcogli ſi partono, le quali, quando ſaranno ſecche al Sole, lungamente ſi conſervano. Naſcono, e allignano quaſi in ogni aere. Amano luogo magro, freddo, umido, ſabbionoſo, e ivi ſtanno allegri, e freſchi, avvegnachè in ogni altra quaſi generazion di terra naſcano, e durino. Deonſi por co' ſuoi noccioli, o vero guſcio, e non ſi dee por ſopr' eſſi più di due dita di terra. Ma meglio naſcono, e allignano con le piante, e co' rampolli: e deonſi piantare nel meſe di Febbrajo, avvegnachè di Marzo, e d'Ottobre, e di Novembre ſi poſſano piantare, e allignano. Del loro legno ſi fanno ottimi cerchi da vaſelli di vino, e archi, da ſaettare, aſſai buoni. L'avellane ſon calde, e poco ſecche, e ſon più fredde delle noci, e i loro corpi ſon più ſodi, e più ſpeſſi, e ſanza ventoſitade: e perciò ſono più nutritive, che le noci, e più tardi ſi ſmaltiſcono, e diſcendono nel corpo del ventre, e generano inflazione nel corpo, maſſimamente ſe con la corteccia, o vero roccia dentro ſi mangiano: ma tolta via, diventan più digeſtibili, e utili a coloro, che hanno vecchia toſſa, maſſimamente ſe peſtate, con mele, ſi danno a mangiare. Anche la ſua corteccia è ſtitica, e ſtrigne il ventre.

De' Berberi.

CAP. IV.

I Berberi ſon frutto d'un' arbore piccolo, molto ſpinoſo, a modo di melagrano, e ſon ritondi, sì come il frutto del pruno albo, alquanto lunghi, e quaſi neri. Piantanſi a modo del melagrano. Sono freddi,

di, e ſecchi in ſecondo grado, e vagliono contr' alla diſpoſizion della febbre. E lo ſciroppo fatto d' eſſi, e di zucchero, vale contr' al riſcaldamento del fegato. E la loro polvere, confetta col ſugo del ſolatro, anche vale contro al riſcaldamento del fegato, ſopr' eſſo poſta. Avicenna dice, ch' e' ſon freddi, e ſecchi nel terzo grado. Dice ancora, ch' e' vincono molto la collora, e ſpengono la ſete. L' arbucello di queſto frutto è ottimo per chiuſure, e per ſiepi, ſe ſen' aveſſe copia, la quale, per ſeminare il ſuo frutto, o vero ſeme, aver ſi può.

Del Ciriegio.

CAP. V.

IL Ciriegio è arbore noto, e diſidera aere freddo, o ver temperato, ma il troppo caldo aere non può ſoſtenere. Nelle tiepide regioni naſcono piccoli ciriegi, e li ciriegi poſti in region montuoſa, o in colli, o preſſo a' monti, ſtanno freſchi, e deſiderano, che 'l terreno, dove ſi pongono, ſia umido. E delle ciriege certe ſono dolci, e certe afre: e queſte fanno grande arbore, il quale, per ſe ſteſſo ſale, e creſce diritto: e queſto comunemente ſi chiama ciriegio. Ma altre ſono, le quali ſono molto agre, e queſte fanno molto minore arbore, e non creſcono in alto molto diritto, ma ſolamente ſi ſpandono per gli lati: e queſte ſi chiamano amarine, o vero maraſche, le quali fanno molte pianterelle nel ſuo circuito, ſopra le ſue radici, molto circondate di barbicelle abili a piantare. Piantanſi, ponendo il ſuo ſeme, del meſe d' Ottobre, e di Novembre, e le ſue vermene, o ver pali, che alcuna volta ſi pongono in ajutorio d' altra pianta, agevolmente diventano arbore fruttifero, ſe-

con-

condo che ſcrive Palladio. Quegli che ben ſono con ſeme piantati, ſi trapiantano ne' meſi predetti. Inneſtanſi del meſe di Novembre, o ſe foſſe di neceſſità, nell' eſtremità di Gennajo, ſecondo che dice Palladio. Ma io ho trovato, che 'l ſuo inneſtamento, fatto nel tempo di Febbrajo, o vero di Marzo, ottimamente è ito innanzi, avvegnachè migliore fia il ſuo inneſtamento, e quel di tutti gli altri arbori, ch' hanno gemma, quando non l'hanno ancora, o quando è compiuta di ſcolare. Ma Varro ſcrive, che s' inneſta nel tempo della brina, cioè da' dodici di Dicembre, infino a calen di Febbrajo. Innettaſi ſotto la corteccia, e nel pedale feſſo, e nelle ſue ſommitadi. Ma coloro, che inneſtano nel pedale, ne deono levare ogni lanugine. Inneſtaſi in ſe medeſimo, nel pruno, e nell' oppio, e ſecondo alcuni, nel pioppo. Ama foſſe alte, e larghi ſpazii, cioè di trenta, o di quaranta piedi, e dee eſſere ſpeſſo cavato: e deeſi potare il ſeccume, ed il fracidume, che in eſſo foſſe, e quello, ch' abbaſſo aveſſe meſſo, acciocchè non ſia cagion di ſeccarlo: e non ama letame, anzi ne traligna, e diventa piggiore. Formanſi in queſto modo: che 'l pedale delle dolci ſi lievi da terra da otto infino a dieci piedi, e più, o meno, ſecondo che in allegro terreno, e graſſo, o ver magro foſſe. Ma il pedale dell' agre amarine ſi lievi in alto intorno di ſei piedi. E ſe 'l ciriegio infracidaſſe, per umor conceputo, ſi pertugi nel tronco. E ſe da formiche riceveſſe molettia, o altra leſione, ſi dee curare al modo, ch' è detto di ſopra, quando parlai degli arbori in comune. Le ciriege non ſi conſervano in altra maniera, che ſeccate al Sole. Acciocchè naſcan ſanza nocciolo, ſecondo che dice Marziale, ſi dee l' arbore tenero, infino a due piedi, ricidere, e quello poi fendere, infino alle radici. E la midolla di ciaſcuna parte ſi dee, con ferro, tor via:

e ciò fatto, ſanza intervallo, coſtrignerai l' una, e l' altra parte con vinco, e impiaſtra la parte di ſopra di bovina, o vero di creta, e le feſſure de' lati ſimigliantemente: e dopo l'anno, la detta feſſura ſalderà. E queſta pianta poi innesta con rampolli, i quali ancor non abbiano fatto frutto, de' quali poi naſceranno ciriege, ſanza nocciolo. Le dolci ciriege toſto diſcendono dallo ſtomaco, e dannogli piccolo ajuto, e l'afre fanno il contrario di queſte. Ma l' acetoſe diſeccano più che l' afre, e con queſto tagliano, e fanno utilitade allo ſtomaco flemmatico, pieno di ſuperfluitadi. Ma Dioſcoride dice, che le ciriege umide amollano il ventre, le ſecche il tengono duro. E la ſua gomma col vino, e con l' acqua miſchiata, cura l' antica toſſa, e migliora il color della faccia, e ſottiglia il vedere, e provoca l' appetito: e col vino ſolamente, vale al mal della pietra.

Del Caſtagno.

CAP. VI.

IL Caſtagno è arbore noto, e ſonne di due maniere, dimeſtiche, e ſalvatiche. Delle dimeſtiche alcune ſono, che fanno i frutti molto groſſi, i quali i Melaneſi chiamano marroni: e alcune ſono, che fanno i frutti di mezzana quantità, o vero groſſezza, le quali ſi chiamano caſtagne. E alcune ſono, che fanno i ſopraddetti marroni, e amano aere freddo, e non iſchifano il tiepido, ſe l' umor lo conſentirà. Dilettanſi in monticelli, e in contrade oſcure, e ombroſe, e maſſimamente volte a Settentrione. Amano terren dolce, e ſoffice, non perciò arenoſo; e anche nel ſabbione naſcono, ma in ſabbione umido. Anche la terra nera è acconcia, e convenevole

ad

essi, e il carbunculo, e 'l tufo diligentemente spe-
to: nel campo spesso, e nella terra rossa appena al-
gnano: nell' argilla, e nella ghiaja non possono na-
scere. Seminansi con le piante, le quali per se stesse
nascono, e col seme: ma quelle, che si seminano con
le piante, sono sì inferme, e cattive, che spesse vol-
te si dubita ne' due anni della lor vita. Sono adun-
que da seminar con le lor castagne di Novembre, e
di Dicembre, e anche di Gennajo, e di Febbra-
jo. E deonsi eleggere le castagne, per seminare,
che sieno fresche, grandi, e mature, in questo mo-
do. Che prima le castagne predette si secchino, spar-
te all' ombra, appresso tramutate in istretto luogo,
e ammassate, diligentemente si cuoprano con la re-
na del fiume. E dopo trenta dì, tolta via la re-
na, metterai quelle in acqua fredda, e quelle, che
son salde, e sane, vanno a fondo, e quelle che
rimangono a galla, non vagliono. Ancora quelle
che avrai provate, similmente sotterrerai, e dopo i
trenta giorni le proverrai da capo. E quando que-
sto tre volte avrai fatto, seminerai al cominciamento
della Primavera quelle, che saranno durate incorrot
te. Alcuni sono, che le conservano in vasselli pi
ni di rena. E il luogo, che a questo arbuscel
sarà deputato, si doverrà pastinare, o ver vanga
d' altezza d' un piede, e mezzo, in tutto, o
solchi, mandati in ordine, o si risolva con gli
ratri. Il detto luogo, il quale è ripieno di leta
e ridotto in polvere, riceve il seme del casta
non più demerso d' un piede. E a ciascun
si debbe ficcare una verga per segnale: e de'
semi si pongano tre, o cinque insieme: e sia
tro, o almeno tre piedi di spazio dall' uno
tro. Le quali quando ti piacerà di trasport
doverrai due piante trasporre sì fattamente,

boſchi più ſpeſſi, e ne' ſeminali campi, più radi ſi pongano, cioè cinquanta piedi l'uno dall' altro diſtanti, acciocchè ſi poſſano dilatar per gli lati. E facciaſi al luogo predetto un condotto, onde l'umore ſcoli, acciocchè l'umore, che quivi ſi ricoglieſſe, e riſteſſe, non affogaſſe il germoglio. Inneſtaſi di Marzo, d'Aprile, e di Maggio in ſe medeſimo, e nel ſalcio, ma in eſſo più tardi alligna, e matura. Inneſtaſi nella corteccia, e nella gemma, e meglio s' inneſta a bucciuolo, in queſto modo, cioè. Che ſi tagli l'arbore, che ſia di nobil generazione, e quando avrà pullulato, il ſeguente anno, a modo d'oppio, ſi colgano i piantoncelli, innanzi, che germinino, e in freddo, e ombroſo luogo ſi ſerbino ſotterrati, acciocchè poi del meſe d'Aprile, o di Maggio ſi poſſano avere. Allor di quegli acconciamente ſi farà il neſto a bucciuolo, o vero a modo d'impiaſtro. Ma ſe ſi convengono fare molti neſti, faccianſi molti bucciuoli, con gemme, lunghi, ſecondo la latitudine d'un dito groſſo, e di più. Poi tagliato il piantoncel, che ſi dee inneſtare in luogo convenevole, e feſſa la corteccia, in tre o quattro parti, sì s' elegga bucciuolo, che ſia più uguale al pedale, il quale tanto ſi mandi giuſo, che s' agguagli, e la corteccia levata, ſi formi meno lunga, che 'l bucciuolo, e tutto quello, che di ſopra è ſcorticato, ſi tagli. Il nuovo caſtagno ſi dee cavar dattorno ſpeſſamente del meſe di Marzo, e di Settembre, e s' egli è ajutato, col potare, creſce troppo più. E quegli, che ne' luoghi ſalvatichi, sì come in boſchi, ſi ſeminano, ſi deono i loro rami formar più baſſi, che quegli, che ſi ſeminano ne' campi. Le caſtagne ſi colgono allora, che la loro maturitade farà caſcare i lor ricci in terra, o vero, che quando cominciano a moſtrarſi ne' ricci, ſi ſcuotono con pertiche, e

raccolte co' ricci, si riducono in monte, infra una siepe, per paura de' porci. E quando saranno così state rinchiuse, per alquanti dì, nella ricciaja, s' aprono: e quelle cotali son migliori a salvarle fresche, come ho detto, o vero verdi: imperocchè, per tutto Marzo, si posson verdi serbare. Ma quelle, che mature dal caldo, dell' arbore caggiono, appena si serbano infino a quindici giorni. Le verdi, poste al fummo, acciocchè si secchino, lungamente si posson serbare, e dicesi, che sono più saporose, che l' altre. Conservansi verdi nel sabbione, come detto è, o poste al fummo in graticci, quasi per due mesi, acciocchè poi, che saranno secche, si mondino, e lungamente si serbino. Il suo legno è ottimo nelle case, e di mirabile durabilità sotto terra, e fuora de' tetti alla piova: e imperciò di quello si fanno ottimi pali, per le vigne, e per le pergole, e per le siepi. E fannosi ancora del detto legno ottimi vasi da vino, e vasi, ne' quali le castagne, più lungamente, che in altri vasi, si conservano. Le castagne, secondo che dice Isac, sono calde nel primo grado, e secche nel secondo, e la significazione del lor calore è la dolcezza. E la loro saporositade, e ponticitade dimostra la lor secchezza, e sono assai agevoli a smaltire, e assai nutritive, e non sono molto stitiche, o vero diuretiche: e se s' arrostiscono, sì si rarifica il loro corpo: e se si lessano in acqua, perocchè la loro complessione si tempera, per la mollezza, e umidità dell' acqua, generan nel corpo buono umore. Generano temperamento alla secchitade del petto, e del corpo, e dissolvono la difficultà dell' orina. I collerici le mangian col zucchero: i flemmatici col mele. Anche, secondo medicina, le castagne hanno mirabil virtù, imperocchè ristringono l' abbominazione, e 'l vomito, e sono confortative del budello, detto jejuno. E di

quel-

quelle, ſe ſi farà impiaſtro di farina d'orzo, e aceto, o ver vino, e ſi porrà ſopra le mammelle enfiate, potentemente vi darà ajutorio. E i guſci delle caſtagne arſi, e polverizzati, e temperati con ſapa, e poſti al capo de' giovani, per modo d'impiaſtro, i loro capelli conforterà, e accreſcerà, e vale contro all' Alopecìa. Avicenna dice, che nella caſtagna è virtù mondificativa, e enfiativa del ventre di ſotto, e ſtiticitade, e conforta le membra, ed è di tarda digeſtione, ma di buon nutrimento. Se adunque ſi meſcoli con zucchero, il ſuo nutrimento fie buono. Ma Galieno dice, che la caſtagna è più nutritiva di tutti i granelli, in tanto che è proſſimana a' granelli del pane.

Del Cotogno.

CAP. VII.

IL Cotogno è arbore noto, e di queſti certi ſono, che fanno frutto, e chiamanſi pere cotogne, e fanno arbori maggiori, e minor foglie, e il lor frutto è alquanto lungo. E certi fanno frutto, che ſi chiamano mele cotogne, ed è arbore poco minore, e ha le foglie più ampie. Amano i detti arbori luogo freddo, e umido: e ſe ſi pongono in luogo tiepido, hanno biſogno d'innaffiamento, tuttavolta ſoſtengono ſtato di mezzano ſito, intra natura di freddo, e di caldo, e ne' piani, e nell' erte allignano: ma deſiderano i più, luoghi a china, ed erta: deſiderano terra aſſai graſſa, e nella terra ſoluta più ſi dilettano, che nella creta. Piantanſi piante con barbe, le quali ſi truovano allato a eſſo arbore, e ottimamente ſi piantano co' talli, o con le vette, ne' luoghi caldi, del meſe d' Ottobre, e di Novembre, ma ne' freddi, del meſe

ebbrajo, e di Marzo. Ne' temperati, di ciaſcun
o ſi poſſon porre. E deonſi, ſecondo che dice
adio, l' un dall' altro, tanto di lungi porre, che
ando il vento lo crolla, l' acqua, che gocciola dall'
arbore, non tocchi l' altro. Inneſtanſi di Febbra-
, e inneſtanſi meglio nel pedal, che nella cortec-
ia, e inneſtanſi in ſe medeſimi. E deonſi inneſtar
e novelle piante, nelle cui cortecce è il ſugo. Se foſ-
ſe maggior la pianta, sì s' inneſta preſſo alla radice,
là dove la corteccia, e 'l legno, per beneficio della
terra, che vi s' aggiugne, diventa umido. Ancora ri-
cevono in ſe i piantoncelli, quaſi di tutte le genera-
zioni, cioè di melo cotogno, e di ſorbo, e di tutti
que' meli, che migliori mele fanno. Quando è pic-
colo ſi dee ajutar con letame, quando è grande, ſi
dee ajutar con cenere, e con polvere di creta, meſſa
una volta l' anno alle ſue radici. E i frutti di queſti
cotali, il continuo umore toſto matura, e multiplica:
e deonſi innaffiare nel tempo del ſecco, e deonſi ca
vare intorno ne' luoghi caldi, d' Ottobre, e di N
vembre: e ne' luoghi freddi, di Febbrajo, e di M
zo: e ſe non ſi cava intorno ſovente, o diventa
rile, o i ſuo' frutti tralignano. Formanſi in qu
modo, cioè. Che abbiano un ſol pedale, quat
o cinque piedi levato da terra, e deonſi potare,
ogni viziosità purgare. E ſe 'l detto arbore foſſ
fermo, ſi dee ugualmente alle ſue radici ſpa
morchia dell' olio, miſchiata con l' acqua, la q
ſa fatta ciaſcuno anno, lo guarderà da vizio
malizia, ma farà danno alla lunga etade, e
detto arbore, ſecondo che ſcrive Palladio.
del meſe d' Ottobre, quando vegnendo la
manifeſta la loro maturitade, con giallo col
dore: e quanto ſono più odorifere, tanto
giudicar migliori. Se s' appiccano per li

region fredda, peravventura dureranno un' anno, e più. E anche ſi poſſon conſervare, ſe mettendole fra due tegoli, ſi chiudano da ogni parte con loto, o vero, ſe s' incuocono in defruto, o vino paſſo. Altri ſono, che le conſervano involte in foglie di fichi. Altri ſolamente le ripongono in luogo aſciutto, ove vento non poſſa entrare. Altri le ſommergono in mele. Ma a queſto modo ſi deono elegger quelle, che ſono molto mature. Altri ſono, che le ſotterrano in miglio, o vero, ſcevere, le mettono intra la paglia. Altri ſono, che in vaſelletti pieni d' ottimo vino le mettono, e altri le mettono ne' vaſelli del moſto, la qual coſa rende odorifero vino. De' cotogni ſi fanno buone, e ſpeſſe ſiepi, ma non hanno ſpine, ma contraſtano agli andamenti degli animali. E alcuna volta fan frutto, e tagliati, riſpondono aſſai bene al fuoco. Le cotogne, come dice Iſac, generalmente ſi dividono in due, cioè in crude, e lignee, e in perfettamente mature. Le crude, e lignee ſon peſſime, imperocchè ſon groſſe, e terreſtri, e duriſſime a ſmaltire, e niente nutriſcono: e però ſi convengono al poſtutto ſchifare. Quelle che ſon perfette, e mature, univerſalmente ſon fredde nella fine del primo grado, e ſecche nel mezzo del ſecondo, e per queſta cagione hanno più ponticità, che tutte l' altre mele, e però vagliono al fluſſo del ſangue, e alla ſoccorrenza, e al vomito, e ſono confortative dello ſtomaco, ſe in quello dimorano: e ſe ſi mangiano, quando lo ſtomaco è voto, coſtringono il ventre: e ſe dopo il cibo ſi prenda, allarga, comprimendo, e coſtrignendo la bocca dello ſtomaco. Ma delle cotogne altre ſono afre, e altre ſono acetoſe, e altre ſono dolci. L' afre, o vero pontiche, e ſtitiche, ſono più fredde, e più dure a ſmaltire, e imperciò non ſon da mangiare, con la ſua carne, o ver ſuſtanzia, ma ſolamente il

ſuo

ſuo liquore, imperciocchè conforta lo ſtomaco, e provoca l'orina, e coſtrigne l'egeſtione, e 'l vomito. E ſe ſi mangiano con carne, sì ſi dee fare, che la durezza della lor carne ſi rimuova, e tolga via, o leſſandola, o gittandovi ſu acqua calda, o che ſi fendano: e queſto è meglio: e gittate via le granella, ſi metta mele in quelle concavitadi, e ſi ſcorteccino: e in lino, o vero in iſtoppa, o vero, che meglio vale, a rinvolgerle in paſta, ſi ſotterrino in calda cenere, e in queſto modo ſaranno molto ſtitiche, e confortative. L'acetoſe ſon più ſottili, e più penetrabili, e imperciò ſpengono la ſete, e l'acuità della collera roſſa, e fanno prò al collerico vomito, e all'egeſtione, e provocano l'orina, e accreſcono la forza dell'appetito. Il loro odore rimuove il vomito, e 'l ſugo bevuto, dopo 'l vino, ammazza il fummo, che ſale al capo. Onde dice Avicenna, che le cotogne ſono utili al vomito, e all'ebrietà, e mitigano la ſete, e confortano lo ſtomaco, che riceve le ſuperfluitadi, e giovano allo ſcorticamento delle budella. E quando ſi prende dietro al cibo, ſolvono il ventre, in tanto che quando aſſai ſene mangia, traggono il cibo dello ſtomaco, innanzi, che ſia digeſto. Le dolci ſono più temperate, e hanno alcun calore, onde non hanno manifeſta virtù a ſpegnere, e ammortare la ſete, e 'l caldo.

Del Cederno.

CAP. VIII.

IL Cederno è arbore noto, e deſidera aere caldo, e rallegraſi de' luoghi marini, maſſimamente, e umidi, de' quali umore eſca. Tuttavolta, ſe alcuno, in fredda contrada, queſta generazion d'arbore allevar

var diſidera, sì 'l dee diſporre, e ordinare in luogo chiuſo di pareti, o con gli ordini volti al Meriggio. Ma ne' freddi meſi richiede, che ſia coperto di ſtrame, e quando la State ritorna, ſi dee liberare dalla copertura predetta, e renderlo all'aere ſicuramente. Deſidera terra di molto rada natura. Seminaſi del meſe di Marzo in molti modi, cioè con ſeme, con ramo, e con glaba, cioè talea. Se 'l vorrai ſeminare con granella, farai così. Caverai la terra intorno di due piedi, e meſcolerala con cenere, e farai piccole aje, acciocchè da ciaſcuna parte l'acqua poſſa correre pe' canali. E in queſte aje apirrai la foſſa di un palmo, con le mani, e tre granella, con la ſommità di ſotto volte, inſieme ordinerai, e le copirrai, e coperte, le innaffierai continuamente. E ſe l'uſerai di bagnare con acqua tiepida, più toſto andranno innanzi, e creſceranno: e nati, ſempre la proſſimana erba dattorno ſi ſvelga, e quinci ſaranno tre piante traſpoſte. E ſe vorrai porre il ramo, non lo ſotterrar più d'un piede, acciocchè non infracidi. Da ciaſcuna parte rappianalo, ricidendo i nodi, e gli ſproni, ma con intera ſommità delle gemme, per le quali il germoglio ingroſſi. Ma i diligenti coltivatori lo impiaſtrano da ciaſcuna parte, o con la belletta del Mare lo 'nvolgono: o con rimenata argilla, la ſtremità di ciaſcuna parte cuoprono: e così lo pongono nel paſſinato, e lavorato terreno. La talea può eſſere, e più corta, e più ſottile, la quale ſimilmente ſi ſotterra tutta, e non ſi debbe accoſtare con gli altri arbori. La talea, o vero la ſua glaba, ſi pone nelle caldiſſime regioni, nel tempo Autunnale, e nelle fredde regioni, di Luglio, e d'Agoſto, e per continui adacquamenti s'apprende. Afferma Palladio eſſere andati innanzi, infino che ſono molto creſciuti, e che hanno fruttificato. Innestati del meſe d'Aprile ne' luoghi caldi: di Maggio

ne'

ne' luoghi freddi, non ſotto la corteccia, ma fendendo il pedale, intorno le ſue radici: e nel pero, e nel moro, ſecondo alcuni. Amano d' eſſere ſpeſſo cavati, e per queſto avvegnono i frutti maggiori. Ma quegli, che ſono aridi, radiſſimamente dovemo troncare, e rimuovere. Queſto arbore non è mai ſenza frutti, concioſſiecoſachè, per abbondanza d' umori, dopo i maturi, mettan gli acerbi. E alla piantagion degli acerbi, ſeguitano i fioriti, quaſi un circuito di fecondità, miniſtratogli dalla natura. E dice, che ſi mutano d' agri in dolci, ſe per tre giorni in acqua di mulſa ſi metteranno i ſemi, che ſi doverranno porre a macerare, o vero in latte di pecora. Alcuni del meſe di Febbrajo ſucchiano il pedale dalla parte di ſotto, con pertugio torto, in modo, che non trapaſſi, e quindi laſciano ſcolar l' umore, infino a tanto, che i frutti sì ſi formino: e quando ſon formati, riempiono il pertugio di loto, e in tal modo, quel di mezzo farſi dolce, confermano. I ſuo' frutti ſi poſſon nell' arbore, quaſi tutto l' anno ſerbare, o vero intra la paglia: e meglio ſi conſervano, ſe ſi rinchiuggono in vaſelli, di qualunque condizion ſieno. I pomi citrini, ſecondo Iſac, ſono compoſti di quattro coſe: cioè di corteccia, di carne, di midolla, e di ſeme. La corteccia è calda nel primo grado, e ſecca nel ſecondo, la qual coſa la ſua acuità, e odore manifeſtano: ma la ſua ſuſtanzia è dura, e ſolida, perlaqualcoſa non ſi dee prendere in cibo. Ma ſe una piccola particella, per via di medicina, ſene prenda, conforterà lo ſtomaco, e ajuterà la virtù digeſtiva, e farà buono alito. E ſe ſi darà con buon vino, potentemente varrà contro al veleno mortifero. E ſe ſi metterà, poichè ſarà ſecco, tra i panni, ſalveragli, ſenza corroſion di tignuole. E ſe ſi darà mangiare alle donne gravide, cureralle dallo irrazionale appetito de' cibi.

La

La ſua carne è fredda, e umida nel primo grado: per la qual cagione refrigera lo ſtomaco, ed è difficile a ſmaltir per la ſua durezza. Perlaqualcoſa è neceſſario allo ſtomaco voto, che innanzi ogni cibo lo prenda, con mele, e zucchero. E ſe nel mezzo del mangiare, o nella fine ſi mangia, ſi fa cagione, e materia di dura, e di groſſa febbre: ma la midolla è ſottile, e acquoſa, e ſanza alcun nutrimento. Ma queſta è di due fatte: perocchè alcuna è inſipida, e alcuna acetoſa. La inſipida è fredda, e umida nel ſecondo grado, perlaqualcoſa raffredda il calore, e mitiga la ſete. Ma l'acetoſa è fredda, e ſecca nel ſecondo grado, e ha virtù inciſiva, e ſottigliativa, e rifriggerativa, perlaqualcoſa mitiga il calor del fegato, e conforta lo ſtomaco, e muove la virtù appetitiva, e mitiga l'acuità della collera roſſa, e a coloro, che hanno ſete, perfettamente ſovviene, e rimuove la ſoſpizione, e la triſtizia generata dalla collerica, e cordiaca paſſione, e mitiga l'egeſtione, cioè uſcita, e 'l vomito collerico: e le 'mpetiggini, e lentiggini, ſtropicciate con quella, rimuove: la qual coſa teſtimonia il panno bagnato d'inchioſtro, lo quale ſe ſia purgato con eſſa, ritorna nel primo colore. Il ſuo ſeme è caldo, e ſecco nel ſecondo grado, e ciò dimoſtra la ſua amaritudine. E imperciò, ſecondo cibo, non è mica convenevole ad uſare: ma medicina è ſalubre, e diſſolve le poſteme, e vale contro al veleno, dato con vino. Ancora le ſue foglie, perocchè ſono odorifere, e hanno alcuna coſa d'acùità, ſon proſſimane, per operazione di giovamento, alle bucce de' pomi.

Del Cornio.

CAP. IX.

IL Cornio è un piccolo arbore, il quale, avvegnachè naſca ne' boſchi, e ſia comunemente arbore ſalvatico, tuttavolta dimeſticar ſi può, per via di cultivamento: e perchè fa utile frutto, dirò di quello. Queſto arbore ſoſtiene quaſi ogni aere, e appigliaſi quaſi in ogni terra, e maſſimamente nella graſſa, e umida. Piantaſi col ſeme ſuo, e anche con le piccole piante, le quali ſi truovano, con le radici, appreſſo di quello, e i ſuoi frutti dimoſtrano la loro maturitade, allora, che ſaranno, per molta roſſezza, quaſi diventati di nero colore, e quando agevolmente cade dall' arbore; e del ſuo legno, perocch' egli è duriſſimo, e tenace, ſi fanno ottimi denti di mulino, e manichi di martello, e vette di coreggiati da battere il grano, e le biade, e vette da vergheggiar la lana. E generalmente ſi fa di quello tutte quelle coſe, le quali richieggon durezza, e tenacità di legno. E imperò è utile a farne ſiepi, ne luoghi, dove non ha biſogno di chiuſura di ſpine, perocchè queſto arbore non ha ſpine. E perocchè delle dette piante non ſi truova abbondevolmente, ſi faccia ſemenzajo del ſuo ſeme, colto maturo, e al Sole ſeccato: deeſi ſeminar del meſe d' Ottobre, e di Novembre, o di Dicembre, ſe in quel tempo la terra è ſana. Le cornie di lor natura ſon molto afre, e lazze: e quanto meno ſon nere, tanto più ſono afre, e non ſon mica utili ad uſare, ma per malattie rimuovere, perocchè vagliono a coſtrignere il vomito, e 'l fluſſo del ventre, che per acuità di collora procedono, per la loro freddezza, e ſecchezza. Anche ſi fa di quelle ottimo a-

ceto,

ceto, ſe innanzi, che ſien mature ſi peſtino, e ſi meſcolino con fortiſſimo aceto, e fattone pane conſervinſi, e quando ſarà biſogno, ſi meſcolino con vino.

Del Fico.

CAP. X.

IL Fico è arbore noto, e le ſue diverſitadi ſono infinite, e imperò ciaſcheduno elegga quella generazion di fichi, la quale, nel luogo, dove piantar ſi diſidera, o in ſimigliante, vedrai, che meglio alligna. Tuttavia ſi ponga cura, che ne' luoghi magri, e ſecchi, non pianti quegli, i quali nel tempo del gran caldo, in così fatti luoghi, caggion dall' arbore. Anche procuri, che ne' luoghi rimoſſi dalle caſe non pianti quelle generazioni di fichi, che producono i fichi prima, che le foglie. Queſto arbore deſidera aere caldo, o ver temperato, e nel mezzanamente freddo, con l' umano ajutorio, ſi ſcſtenta, cioè ſe ſarà di verſo Oriente, o di verſo il Meriggio diſcoperto, e dall' altre parti guerniro, con certi ripari, e coverture. Anche non s' ingraſſi, rè ſi bagni la terra ſua, in cotali luoghi, acciocchè la mortificativa freddura del Verno non lo truovi troppo tenero. E allora il ſuo pedale ſi guerniſca ſufficientemente di paglia intorno, nfino a' rami legata: e pongaſi ſopra la terra letame li colombi, il quale, mancando il freddo, dopo il 'erno ſi tolga via, ſe la terra non foſſe già troppo agra: e deſidera terra graſſa, e mezzana, e ſoluta: ancora nella magra, e ſecca alcuna ſpezie di fichi difende, nella quale più ſecchi, e più dolci frutti ſcono. Ma nel graſſo, e umido terreno diventano rutti più acquidoſi, e men dolci, e di men ſapo- e più groſſi. Piantaſi con piante piccole divelte

dalle radici de' fichi, e ſi piantano, in luoghi ſecchi, del meſe d' Ottobre, e di Novembre: ne' temperati ſi piantano di Febbrajo: ne' freddi del meſe di Marzo, o d' Aprile. E ſe porrai la pianta, o la vetta, porrale alla fine di Marzo, o d' Aprile, allora, che ſarà in eſſe venuto più verde ſugo. E ſe porrai vetta, taglierai due, o tre rami dalla parte Auſtrale, ſecondo Palladio; e fatto ciò, gli ſotterrerai in modo, che la terra rimanga in mezzo tra l' uno, e l' altro, e dividagli, sì che facciano, come tre rampolli. La talea porremo in queſto modo, cioè. Che diviſa prima leggiermente, dall' una parte ſi metta nella fenditura una pietra. Deonſi ſcer quelle piante, le quali abbondan di nodi ſpeſſi: ma quelle, che ſono chiare, e che hanno i ſuoi occhi da lungi l' uno dall' altro, ſi reputano eſſere ſterili. E ſe nutrirrai la pianta del fico nel ſemenzajo, e poichè ſarà matura, e compiuta la traſporrai nella foſſa, producerà più nobili frutti. Ama alte foſſe, e gran campo dall' uno all' altro, per la lunghezza delle ſue radici. Ne' luoghi freddi ſemineremo, o vero porremo i fichi, i quali toſto vengono, acciocchè innanzi le piove dell' Autunno, poſſano i ſuo' frutti producere. Ma ne' caldi, e ardenti luoghi, dovemmo porre quegli, il cui frutto ſi matura tardi. Inneſtaſi il fico del meſe d' Aprile, circa la corteccia: e ſe ſono giovani, s' inneſtano, fendendo il pedale, e incontanente poi ſi dee legare, acciocchè vento non v' entri. Apprendonſi meglio ſe s' inneſtano in pedale tagliato, raſente la terra. Alcuni ſono, che gl' inneſtano di Giugno. Onde ſcrive Varrone, che quegli alberi, che nel tempo della Primavera s' inneſtano, ſi poſſono ancora inneſtare intorno al Solſtizio, sì come il fico, il quale non è materia denſa, e imperò ſeguita più caldo luogo: onde incontra, che ne' freddi luoghi non ſi poſſo-

no

no allevar ficheti. Ed è da ſapere, che al fico inneſtato di freſco, l' acqua è nimica, imperocchè 'l tenero, e giovane toſto corrompe, e 'nfracida. Adunque nel ſegno della Canicula, acconciamente ſi ſtima, che s' inneſtino. Ma ſono alcuni i quali, a quegli che ſono per natura meno molli, legano alcuno vaſello ſopr' eſſi, d' onde lentamente diſtilli acqua, acciocchè non ſi ſecchi prima, che la marza s' appigli, e venga meno: la corteccia del qual rampollo ſi dee ſalvare intera, e quello far sì acuto, che non iſpogli, nè ſcuopra la midolla. E acciocchè dalla parte di fuori le ventoſe piove non poſſan nuocere, nè ancora il troppo caldo, ſi dee dintorno impiaſtrar d' argilla, e poi legare con corteccia d' arbore di ſopra. Scrive Catone, che ancora, nel tempo della vendemmia, ſi può il fico inneſtare, e deſi ſcerre il rampollo, o vero piantoncello d' un' anno, perchè ſe foſſe di meno, o di più tempo, ſi crede, che ſarebbe inutile. Anche ſi può ingemmare, o vero impiaſtrare, e inneſtare a bucciuolo, del meſe di Giugno, e di Luglio. Ma nondimeno ſi può tuttavolta inneſtare a bucciuolo, e di Maggio, e d' Aprile. E inneſtaſi nel caprifico, nel moro, nel platano, con le gemme, e co' rampolli, ſecondo che ſcrive Palladio: ma molto meglio s' inneſta in ſe medeſimo. Ama d' eſſere ſpeſſo cavato. Anche farà grande utilità, ſe nell' Autunno vi ſi metta letame, e maſſimamente letame d' uccelli. Formaſi il fico ne' luoghi freddi, per modo che abbia ſolamente un pedale, poco dalla terra levato, e in cotal maniera meglio ſi difenderà dal freddo. Ma ne' caldi luoghi ſen' ordini uno, o più, purchè non trapaſſi il numero di tre, o di quattro piantoni, ſecondo che piacerà. E ſi dee tagliare da eſſi, tutto ciò, che ſi troverrà fracido, o mal nato, e deeſi potare per modo, che, inclinato per li lati, ſi

poſ-

poſſa ſpandere per le latora. E deeſi il ſuo pedale ſcarificare nel luogo dove gonfia, e ingroſſa, acciocchè l'umor ne poſſa ſcolare, sì che non generi vermini, i quali ſe già foſſero generati, ſi rimuovano dal fico, con uncini di ferro. Sono alcuni altri, che ſolamente pongon calcina viva nelle caverne de' vermini. E ſe le formiche induceſſero moleſtia sì ſi dee prendere rubrica, cioè terra roſſa, e biturro, e pece liquida, e miſchiate inſieme, impiaſtrarne il pedale intorno: E ſe i ſuoi frutti, quaſi come ammalato, gittaſſe, ſono alcuni, che a ciò ſovvengono, forando le radici e ficcandovi dentro un conio: o vero, che ſovente la ſcorza dell' arbore fendono con la ſcure, allora, che i fichi incomincino a produr le foglie. E acciocchè produca, e meni molto, e graſſo frutto, nel cominciamento del germoglio, torremo le vette di ſopra, e taglieremo ſolamente la ſommità, che procede dal mezzo dell' arbore. E acciocchè toſto maturi i ſuoi fichi, ugneragli con ſugo della cipolla lunga, miſchiato con olio, e pepe, allora, che ſono groſſi, e cominciano ad arroſſire, ſecondo che dice Palladio. Poſſonſi ſerbare i fichi verdi, ordinati in mele, in modo, che non ſi tocchino inſieme, o vero ciaſcun per ſe, in una verde zucca rinchiuſi, e cavato a ciaſcuno il ſuo luogo ivi entro, ſecondo che dice Palladio. Seccanſi, e conſervano in queſto modo, nel quale gli conſerva tutta campagna: cioè. Che primieramente i fichi ſi ſpandano in ſu i graticci, infino al mezzo giorno: ancora molli ſi rimettano ne' cofani, o vero ceſte. E allora, ſcaldato il forno, a modo, che richiede il pane, e iv' entro ſi metta il detto cofano, meſſovi prima ſotto tre pietre, acciocchè non arda, e ſi chiuda il forno. E poichè i fichi ſaranno ben cotti, così caldi, come ſono, interponendovi le foglie del fico medeſimo, in vaſello di terra ſi pongano

no ben calcati, e chiuſi. Ma ſe per le ſoperchievoli piove, non potrai porgli allo ſcoperto, acconceragli ſotto 'l coperto, in maniera, che ſtiano levati da terra un mezzo piede, e di ſotto ad eſſi, in luogo di Sole, ſi metta cenere, che vapori quegli, e riſcaldigli, e aſciughigli. Poi ſi volgano al contrario della lor tagliatura, acciocchè così i loro cuoi, come le loro polpe, ſi ſecchino, e poi, accoppiati inſieme, ſi mettano in ceſtelle, o in ſacchetti. Altri ſono, che i fichi mezzanamente maturi, poichè gli hanno diviſi, gli ſpandono tutti in graticci, a ſeccare al Sole, e la notte gli ricolgono ſotto copertura. E conſervanſi ancora con la loro graſſezza, ſecondo 'l modo degli Spagnuoli, in queſta maniera, cioè. Che ſi deono mezzanamente ſeccare, e poichè ſaranno ottimamente raffreddati, ſi mettano in alcun vaſo, e bene ſtretti ſi conſervino. E i fichi ſecchi, i quali quelli di Ceſena hanno ottimi, ſi fanno da loro in queſto modo, cioè. Che tolgono i fichi, i quali ſi chiamano graſſule, o vero graſſegli, non troppo maturi, e laſcianſi interi per due giorni al Sole: e ciò fatto, i più graſſi ſi fendono per lo mezzo, per lo traverſo, e riponganſi con la parte d'entro rivolta al Sole a ſeccare, e laſcianviſi due, o tre dì: e poi ſi giungono inſieme, e ancora ſi laſciano ſtare due, o tre dì al Sole, e poi ſi mettono in reſta, o vero treccia, e anche ſi laſciano al Sole due, o tre dì: e ciò fatto, ſi tengono nella caſſa, intorno di quindici dì; e poi ancora, ſe è meſtiere, ſi pongano al Sole, i quali, poichè ſaranno raffreddati, ſi pongano ſtrettamente in alcun vaſello, e ſi carichin fortemente. E deeſi prender guardia, che, quando ſi ſeccano, la rugiada, e la piova in neun modo gli tocchi. Il fico di ſua natura è più laudabile, e di maggior nutrimento, che tutti gli altri frutti, ma genera groſſi umori, e i verdi ſono di

due

due maniere: perocchè altri ſono crudi, non perfettamente maturi, e certi perfettamente maturi. I crudi non ben maturi, poco ſon caldi, ma ſono più groſſi, per la ſignoria della parte terreſtre, che in quegli è. Onde dice Ipocrate, che quanto il fico è più di lungi dalla maturità, tanto è meno caldo, e più groſſo: e quello, che perfettamente è maturo, è caldo nel primo grado, e temperato intra l' umidità, e la ſecchezza. Il fico è compoſto di tre coſe, cioè, di ſeme, di polpa, e di corteccia. Il ſeme non ha nutrimento alcuno, ſe non come la rena, o le pietre. La corteccia è ſecca in maniera d' un cuojo, perlaqualcoſa è duriſſima a ſmaltire. Ma la ſua carne è più nutritiva, e più ſalutevole. Il fico ſecco è caldo nel principio del ſecondo grado, e ſecco nel mezzo del primo, perlaqualcoſa riſcalda, e genera ſete, e mutaſi in umor collerici. Tuttavolta ſono di maggior nutrimento, che alcun' altro frutto, e hanno meno enfiamento. Ma ſe troverrà nello ſtomaco abbondanza di troppi umori, diventa duro a ſmaltire, e mutaſi a corruzione, e genera enfiamento, e ventuſità, e peſſimo ſangue, e nella parte di ſopra del corpo generano pidocchi. Ma ſe troverrà lo ſtomaco mondificato, e voto d' umori, ſi patiſce bene, e genera laudabil ſangue, e purga, e mondifica il corpo, e le reni, e 'l polmone, e la veſcica da' groſſi umori. E chi vuole i ſuoi nocimenti ſchifare, gli dee prendere a digiuno, e dietro a eſſi prenda, o pepe, o gengiovo. E acciocchè generino ſangue laudabile, ſi deono con eſſi inſiememente mangiar noci, o vero mandorle. Anche, ſecondo medicina, vagliono, ſe ſi cuocano con Iſapo, perocchè mondificano il petto, e 'l polmone, e rimuovon l' antica toſſa. E gargarizzata la lor cocitura, diſſolve la poſtema generata nella carne del polmone. E ſe ſi coceranno in vino, e della detta co-

ci-

citura si farà cristèo, varrà contro al dolor del ventre, il quale procede da grossi umori. E Avicenna dice, che de' fichi i bianchi sono migliori, e appresso i rossi, e poi i neri. E il sugo delle sue foglie è di forte riscaldamento, e mondificamento, e nettamento: e in esso è ultimo lenificamento; e 'l suo latte costrigne il discorrimento del sangue, e del latte, e liquefà quello, ch' è congelato. Quegli, che sono umidi, sono di velocissimo nutrimento. E i rami del fico hanno in loro tanta virtù d'assottigliare, che quando con essi la carne si cuoce, si dissolve, e la loro decozion vale alle posteme del gozzo, e a quelle delle radici degli orecchi, se sarà gargarizzata. E il suo latte vale a puntura dello scarpione, se s' ugnerà la puntura di quello, e similmente alla puntura della rutella. E similmente i fichi non maturi, e le foglie fresche vagliono al morso del can rabbioso se sopr' esso si porranno.

Dell' Alloro.

CAP. XI.

L'Alloro è un' arbore assai grande, le cui fronde, sono lunghe, e salde, o vero dure, e sempre verdi, e odorifere molto: il quale arbore produce l'orbacche, frutto piccolo, e nero. In ogni aere quasi alligna, e massimamente nel temperato, e nel caldo si diletta. Ama terra soluta marina, e piantasi con rami, e con rampolli, e col suo seme, del mese di Marzo, e spezialmente quando l'umore sarà tornato alla corteccia de' rami. Le sue foglie, e rami sono ottime a conservare in essi i fichi secchi. Anche si mettono nella gelatina, acciocchè rendano quella di buono odore. E anche si pone intorno al cotognato i

piccoli fruſcoli, diviſi, e rotti: e in qualunque coſa ſi mettano a cuocere, il ſuo odore grandemente accreſcono: e per l'odore, e afrezza, che hanno in loro, confortano lo ſtomaco, e 'l cerebro. Il ſuo frutto, il quale s'appella orbacca, ſe ſi metterà nel vino maculato di muffa, il correggerà, e rettificherà, ma molto il contriſta per lo ſuo ſpiacevol ſapore. Avicenna dice, che le granella, la corteccia, e le foglie ſue, ſono calde, e ſecche, ma le granella ſono più calde, e più ſecche, perocchè ſon nel ſecondo grado. E il ſuo olio è più caldo, che l'olio della noce, e giova a tutti i dolor de' nervi, e riſolve la ſcorrenza. E quando della ſua corteccia, o delle granella, ſi bee il peſo d'un fiorino, rompe la pietra, e uccide il feto, cioè il fanciullo in corpo alla madre, per la ſua amaritudine, aggiunta ſopra l'amaritudine d'altre coſe: e fa prò al morſo dello ſcarpione, data col vino. Ed è buona alla puntura delle veſpe, e dell'api, e univerſalmente è teriaca a tutti i veleni, bevuta. E Dioſcoride dice, che le frondi dell'alloro guardano, e rendon ſicuri i libri, e i veſtimenti, co' quali ſono poſte, da tignuole, e vermini, e corroſioni.

Del Melo.

CAP. XII.

IL Melo è arbore notiſſimo, e de' ſuoi frutti alcuni ſon, che ricevon maturitade del meſe di Giugno, e di Luglio, i quali, ſe ſi laſciano negli arbori, infino che ſien compiutamente maturi, diventano dolci, e odoriferi molto. Alcuni ſon, che non ſi maturano infino al Verno, ma in queſto tempo acerbi, e agri ſi colgono, e poi, per ſe medeſimi, in proceſſo di tempo, ſi maturano. Altri ſono, che ſon groſſi molto,

e

e altri, che ſono piccoli, e altri, che ſon mezzani: e certi ſono di color roſſo, e certi di color giallo, e certi di color verde: e certi ſon dolci, e certi acetoſi, e certi afri: e certi ſono, che ſon lunghi, e certi lati, e certi tondi: e certi, che lungamente ſi conſervano, e certi poco: e certi duri, e ſodi, e certi molli, e teneri, e che agevolmente ſi rompono: e certi, che durano nell' arbore, e certi, che agevolmente ne caſcono. Onde le ſpezie de' meli ſon molte, delle quali potrà l' huomo per eſperienza conoſcere il vantaggio in ciaſcuna contrada, ed eleggere le migliori, e le men buone ſchifare. E queſto arbore, quaſi in ogni aere alligna, e ama graſſo, e allegro terreno. Il qual terreno, non tanto ſolamente riceva umidità per adacquamento, ma per natura maggiormente. E ſe ſarà in arena, o in argilla, sì ſi dee atar con bagnarlo, e adacquarlo. E' ne' luoghi montuoſi ſi dee ordinare volto al Meriggio. Ed è da ſapere, che in luogo magro, e arido, genera i frutti verminoſi, e cadevoli dall' arbore. Seminaſi co' rami, e col ſeme, ma pena troppo a venire, in ciaſcun di queſti due modi. Adunque è meglio, che ne' caldi luoghi, d' Ottobre, e di Novembre, e ne' freddi, di Febbrajo, e di Marzo, pogniamo le piante ſalvatiche de' meli, e quando ſaranno creſciute, s' inneſtino. E poſſonſi eziandio inneſtare innanzi, che ſi piantino, e aſſai bene s' appigliano, ſe di freſco inneſtate ſi piantano: e nella State ſpeſſamente, con ſarchiello, e con adacquare, s' ajutano. E lo ſpazio di queſti arbori, tra l' uno, e l' altro, debbono eſſere di xx. o di xxx. piedi. Il melo ſi può inneſtare in ſe medeſimo, e nel pero, e nel prugnolo, e nel pruno, e nel ſorbo, e nel cotogno, e nel peſco, e nel platano, e nel pioppo, e nel ſalcio del meſe di Febbrajo, e di Marzo, e per lo Solſtizio cinquanta

giorni, come Cato dice. E negli altri arbori si può innestare, come il pero, e nella corteccia, e nel pedale, e con lo 'mpiastro, e a bucciuolo, e nella pertica dell' amedano, o ver del salcio forato, secondo la forma generale, data nel libro secondo. Questi arbori l' anno, che si piantano si cavino dattorno e purghinsi da tutte l' erbe in ciascun mese della State. Appresso in certi anni, due, o tre volte si cavino intorno, per ciascuna State. Ma poichè saranno cresciuti, e avranno fondate le radici, non richieggono d' esser cavati, nè arati dattorno, e imperciò si convengono più tosto i prati ad essi: e non abbisognano di letame, ma volentier lo ricevono, e massimamente se sarà cenere mischiata con esso. Amano temperati adacquamenti, e ad essi è convenevole acconcio il potare, massimamente il seccume, e l' altre frondi mal nate. Formansi in modo, che 'l pedale sia da terra levato sette, o otto piedi, il qual non istia mai accompagnato d' altro pedale. E desi proccurare, che 'l pedale si divida in molti rami, e i rami in verghe, e vettucce, le quali menino, e producano il frutto: e che ugualmente, per tutti i lati, si spanda in tal modo, che i rami, alcuna volta troppo caricati, sieno sostentati per lo legame, secondamente, che nel Capitolo degli Arbori, in comune, pienamente di queste cose è trattato. Avviene ancora agevolmente a questo arbore, che i frutti suoi sien cascaticci, la qual cosa, se avverrà, sì si dee fender la sua radice, e dentro mettervi una pietra, e terrà i frutti. E se per ispessezza de' frutti si caricassero troppo i rami, sì sene deono del mese di Giugno, e di Luglio trascerre tutti i vizioſi, acciocchè il fugo, che va a' corrotti, si volga, e vada a' migliori, e a' nobili faccia abbondanza, la quale abbondanza perdevano, per gli troppi, e cattivi frutti. Ma se questo acconciamente non si

può,

può fare, sì si deono difendere con pali, con pertiche, e con funi, dalla rottura de' rami, acciocchè la sua copiosa abbondanza, non si converta in sua morte. Anche invecchia molto tosto quest' arbore, e nella sua vecchiezza, incattivisce, e traligna. E deonsi le mele della State corre, allora, che dimostrano la loro maturità, per colore, e per odore, e per dolce sapore. E quelle, che si deono serbare, si deon corre intorno la fine di Settembre, e insino a mezzo del mese d' Ottobre, allora, che dimostrano la loro maturità, per cadimento di molte non corrotte, e per anneramento de' semi, con ajuto di lunghe scale, infino a' rami, a' quali possono aggiugnere. Ma, da indi in su, si deono corre con le mani, legando i rami deboli a' forti, con funi, o vero con uncini, ben legati a forti rami. E poi si deono diligentemente seer le mele, le quali serbar vogliamo, e quelle riporre in luogo scuro, ove vento non sia, benchè piccolo, secondo che scrive Varrone. Onde se vi fosse forte vento, si deono chiudere le finestre, faccendo loro letto imprima in su i graticci, di strame, o di paglia, o di loppa, e iv' entro in monticelli spartite si dispongano. Altri sono, che tutt' insieme le pongono, e cuoprenle con loppa, e lascianle stare. Delle mele si fa vino, e aceto a modo, che delle pere si dirà innanzi. Le mele si dividono in due maniere, cioè. In crude non mature, e in perfette, e compiutamente in su l' arbore maturate. Le crude son dure, e lignee, e nutriscono male, e nuocono allo stomaco, e generan dolore, e non trapassano nelle vene: e la loro continuanza è cagione di lunga-febbre, che malagevolmente si rimuove: la qual cosa è similmente da intendere di tutti gli altri frutti, i quali non sono perfettamente ne' loro arbori maturati. Quelle, che sono perfettamente ne' loro arbori maturate, sono diverse, per la diversi-

ta-

tade de' lor ſapori: perocchè certe ſono afre, certe acetoſe, e certe dolci. L'afre ſon terreſtri, e fredde, e ſecche, e tardi ſi ſmaltiſcono, ma molto ſono confortative allo ſtomaco, imperocchè lo ſtomaco coſtringono, e la ſuperflua umidità, la qual truovano, fanno diſcendere. Coſtringono ancora la (*) digeſtione, maſſimamente ſe ſi prendono innanzi al cibo: e ſono convenevoli a coloro, ne' cui ſtomachi ſignoreggia il caldo, e l'umidità, ma ſono dure, e groſſe a ſmaltire, e tardi trapaſſano nelle vene, e generano enfiamento: e nuocono a' nervi. Ma il lor liquore è più laudabile, e più ſottile, e più lieve, ed imperciò conforta lo ſtomaco, e le budella, e vale al fluſſo del ſangue, e alla diſſenteria, per la (*) digeſtion collerica, e anche al vomito: perlaqualcoſa ſi conviene gettar fuori la ſuſtanzia, e 'l ſugo tenere, e ingegnarſi, come la loro durezza, freddezza, e aſprezza ſi tolga via: e queſto ſi fa in tre modi. O leſſando quelle in acqua, acciocchè per l'acqua tragga l'umidità, e ammollamento: o appiccandole ſopra 'l fummo dell'acqua calda, acciocchè ammorbidino, e maturinſi, e ſegandole, per lo mezzo, o vero tagliandole, tratte via le granella, ſi metta mele, o zucchero in loro luogo, ſecondo la natura di coloro, che le prendono. E involgendole nella paſta, e laſciandole nella cenere calda, o nella brace, infino a tanto, che la paſta di fuori ſi cuoca. E queſta arte l'ammorbida, e matura, e dà lor ſapore, e velocità a ſmaltire: e il nocimento, che fanno a' nervi rimuove da loro. E nelle mele acetoſe ſignoreggia acquoſa ſuſtanzia, e con poco terreſtro, perlaqualcoſa, per la lor frigidità, e ſecchezza, ſono più temperate, che le lazze, o vero afre,

(*) *digeſtione: nell' una, e nell' altra riga crediamo, che ſia ſcambiata con egeſtione*

fre, per la vicinità del liquore, alla natura dell' aere. Onde la ſua operazione compoſta, con la ſua lazzitade, conforta, e coſtrigne lo ſtomaco, e 'l ventre, e coſtrigne il vomito, e la collerica egeſtione. Ma con freddezza, e ſottilità del liquore ſpegne la ſete, e l'acuità della collera roſſa, e toglie la forza, e la virtù della collerica cordiaca: e i groſſi umori, che ſon caldi, diſtrugge nello ſtomaco, e ſottiglia i dolci chimi, acciocchè per tutto 'l corpo poſſano trapaſſare. Così fatte mele ſon buone a mangiare innanzi il cibo, e dopo il cibo, ma le pere ſon nocive innanzi al cibo. Ma le dolci, imperocchè ſono temperate, intra quattro qualitadi, non nuocono mica allo ſtomaco, e al coſtrignimento, e allargamento del ventre, non hanno manifeſta virtù. E le foglie, i rami, e le cortecce, perocchè ſono lazze, e acetoſe, confortano lo ſtomaco, e ſaldano le ferite, e i mali umori, che ad eſſe concorrono, rimuovono. E Avicenna dice, che nella ſuſtanzia delle mele ſignoreggia ſuperflua umidità fredda. E per la ventura quelle, che ſon di troppa dolcezza, ſono in caldezza temperate, o declinano ad eſſa. Ed è da ſapere, che nelle mele è enfiamento, e propriamente in quelle, che non ſon dolci: e le inſipide ſono molto acquidoſe, e declinano, di ſoperchio, ad umidità: e l' acetoſe, e acerbe generano flemma, e putredini, e febbri, per la proprietà del ſuo umore, e della ſua crudità, perchè agevolmente ricevon putrefazioni. E il vino delle mele, e degli altri pomi, antico è miglior, che freſco, per la riſoluzione, e dipartimento da lui de' mali vapori. E coſtumar di mangiarle fa venir dolori di nervi, e maſſimamente quelle della Primavera: e quelle, che ſono odorifere, confortano il cuore: e ſe foſſe angoſcia al cuore, per cagion di caldezza, molto fanno grande ajutorio. E quelle, che ſon lazze, o afre, o acetoſe,

con-

confortano la debilità dello ſtomaco, e vagliono alla diſſenteria, e maſſimamente l'afre: e le ſue foglie, così, come i frutti, vagliono contro a' veneni.

Delle Melagrane.

CAP. XIII.

LE mele puniche ſono melagrane, che ſono aſſai note: delle quali certe ſono dolci, certe ſono agre, o vero acetoſe, e certe di mezzano ſapore, intra dolce, e agro: e quella regione, la quale è calda, o temperata, è più acconcia ad eſſe: ma la fredda non può ſoſtenere, e ama terren cretoſo, e anche nel ſoluto s'appiglia. Anche ama luogo magro, avvegnachè alligni meglio nel graſſo. Ma Frate Alberto dice, che richiede terreno arenoſo, e graſſo. Ponſi con piante divelte dalla radice della madre: e meglio ſarà ſe il ſuo ramo di lunghezza d'un cubito, e di groſſezza, quanto una mano ſtrigneſſe: e agguagliato ciaſcun capo, e rimondo con pennato tagliente, ſotterriſi, com'è attorto, e con ſterco di porco, imprima da ciaſcun capo s'impiaſtri, o in crudo terreno, con un martello, ſi coſtringa d'entrare. E meglio creſcerà, ſe il ramo, che ſi dee porre, ſi prenderà, poichè la madre ſarà gemmata. Ed è da prender guardia, che quella ch'ha i rami, non ſi metta a ritroſo, cioè col capo innanzi nella foſſa, e che non ſia dibucciata. E ſe la metti in foſſa, metti nella ſua radice tre pietruzze, e sì come dice Palladio, non laſcerà fendere i ſuo' frutti. E deonſi fare le dette piantagioni in luoghi temperati, di Marzo, o d'Aprile; e ne' caldi, e ne' ſecchi, di Novembre. E diceſi fermamente, che ſene può far neſto, legando i rami inſieme in queſto modo. Che con la midolla, da ciaſcuna

na parte diviſa, ſi giungano. Puoſſi in ſe ſolamente inneſtare, intorno alla fine di Marzo, o di calen d' Aprile, nel pedale ſegato: nel quale ſi dee incontanente il rampollo freſchiſſimo inneſtare, acciocchè lo 'ndugio non diſecchi la piccola quantità dell' umore, che v' è dentro. Deſi cavare dattorno nell' Autunno, e nella Primavera, e formare in modo, che abbiano due, o tre pedali, poco da terra levati. E deſi ciaſcuno anno tagliare tutto ciò, che nel pedal naſcerà, o vero intorno alle radici. Avvengono ad eſſi molti nocimenti: onde, ſe diveniſſono aridi, non s' adacquino ſpeſſo, imperocchè in queſti cotali, la ſecchezza acquiſta ſoavità, e abbondanza. Alla cui troppa ſecchezza alcuna coſa ſi dee metter d' umore: e s' elle naſcono acetoſe, cavate prima intorno le ſue radici, e legate, vi ſi dee un conio, o vero aguto ficcare. Altri ſono, che cavano intorno alle ſue radici, e mettonvi aliga marina: e con eſſa ſono molti, che meſcolano ſterco d' aſino, e di porco. E ſe gittaſſe il fiore, tempera la detta aliga, con igual miſura d' acqua, e tre volte, per anno, ne metterai alle ſue radici, o vi metterai morchia bagnata: o metterai la detta aliga alle ſue radici, e due volte l' adacquerai per ciaſcun meſe. O, ſecondo che ſcrive Palladio, il pedale del fiorito arbore inchiuderai in cerchio di piombo, o involgeralo con cuojo di ſerpe. E ſe i ſuoi frutti crepano, metterai una pietra in mezzo la radice dell' arbore, e ſeminerai la ſquilla intorno all' arbore: e ſe vi naſceſſe vermini, toccherai la radice col fiele del bufolo, e incontanente morranno: o ſe con aguto di ferro gli caverai fuora, malagevolmente vi rinaſceranno: o ſe vi porrai ſterco porcino, miſchiato con orina d' aſino, reſiſterà a' predetti vermini. E ſe ſi porrà ſpeſſamente la cenere col ranno, intorno al ſuo pedale, renderà queſto arbore fruttuoſo, e al-

legro. Afferma Marziale, che ſe prenderai argilla, e creta, e meſcolerai con la quarta parte di geſſo, e per tre anni queſta generazion di terra aggiugnerai, e porrai alle ſue radici, farà bianchiſſime le ſue granella. Anche dice i pomi farſi di maravigliosa grandezza, ſe intorno al pedale ſi ſotterra un vaſel di terra, e rinchiuggaſi in eſſo il ramo col fiore: e acciocchè non ritorni al ſuo ſtato, ſi leghi a un palo: e ciò fatto, ſi dee coprir la detta pignatta, o vero vaſo di terra, e ordinarla per modo, che l'acqua non vi poſſa ſcolar da niuna parte: e nell' Autunno ſi ſcuopra, e manifeſtiſi all' aere, e ſi ritorni all' arbore il detto ramo co' ſuoi pomi. E dice, che ſe 'l pedale di queſto arbore, innanzi che germini, s' ugnerà di ſugo di totomaglio, e di porcellana, ugualmente miſchiato, producerà molti frutti. Colgonſi, quando le ſue granella appajono compiutamente roſſe, il che le dimoſtrano perfettamente eſſer mature, e conſervanſi, ſe ordinatamente l' appicherai co' picciuoli prima impeciati, o in queſt' altro modo. Scelganſi le ſalde, e tuffinſi in acqua marina, o ſalata, e ſtate per tre dì, sì che poſſano aver ſugata, e ricevuta la detta acqua, ſi ſecchino al Sole, e la notte ſtieno all' aere, e poi s' appicchino in luogo freddo. E quando le vorrai uſare, un dì innanzi, le macerrai con acqua dolce. Anche ſe s' involgeranno, e copirranno d' argilla, e poichè ſarà ſecca ſi ſoſpendano in luogo freddo, ottimamente ſi conſervano. Anche ſi ſotterra una pignatta, dove ſia rena infino al mezzo, e prendaſi le mele co' picciuoli, e mettaſi ciaſcuna in una cannuccia ſola, o in verghe di ſambuco, e così ſpartitamente ſi ficchino nella rena, per maniera, che ſtieno ſollevate da eſſa, per quattro dita. Queſto medeſimo ſi può fare ſotto 'l coperto in una foſſa, e più utilmente ſi conſervano, ſe con più lungo ramo non ſi prendono.

An-

Ancora ſe ſi ſoſpenderanno in un vaſello di terra, il quale ſia mezzo d'acqua, per modo, che non la tocchino, e chiuggaſi, acciocchè vento non v'entri, ſi conſerveranno mirabilmente. Anche ſi poſſono conſervare, mettendole in un doglio ove ſia orzo, o vi s'ordinino per modo, che l'una non tocchi l'altra, e 'l vaſo ſi cuopra di ſopra. Delle melagrane ſi fa vino in queſta maniera. Prendanſi le granella mature, diligentemente purgate, e mettanſi in una ceſtella di palma, e colinſi in un vaſello da cuocere, e premerrale nel calderotto, e dolcemente ſi cuocano infino a mezzo, e quando ſaranno raffreddate, ſi richiude ne' vaſelli ingeſſati, e impeciati. Altri ſono, che non cuocono il ſugo, ma in ciaſcun ſeſtiere mettono una libbra di mele, e nel predetto vaſo lo conſervano. Di queſto arbore ſi fanno ottime ſiepi, ſpeſſe, ſpinoſe, forti, e che molto frutto producono. Le melagrane ſono più utili in medicina, che a uſo di manicare. E benchè il loro nutrimento ſia laudabile, e buono, tuttavolta è poco, per la loro ſottilità, e agevol digeſtione. Ed è da ſapere, che le melagrane ſono di quattro parti compoſte, le quali tutte ſono afre, e lazze. La prima è la corteccia, la ſeconda è la carne, la terza è il liquore, la quarta le granella. Il liquore è freddo, ma in diverſi modi, ſecondo li ſuoi ſapori, e liquiditadi: imperocchè alcune ſono pontiche, o vero lazze, alcune agre, alcune muzze, alcune dolci, alcune inſipide. Le pontiche, o vero lazze è impoſſibil coſa, che ſi prendano, ſecondo cibo: perocchè, per cagion della loro aſprezza, e durezza, la natura lo ſchifa, e non lo riceve, ſe non, ſecondo medicina. Similmente, ſe queſte medeſime mele, un poco ſi dibuccino, e il lor ſugo, o con vino, o con iſciroppo laſſativo, ſi bea, purgano, e mandano fuori quelle coſe, che ſono ſopra lo ſtomaco, e cac-

cian fuori l' umidità corrotta dalle parti di ſotto: e dopo cotal mondificazione, conforta lo ſtomaco, ſanza leſion de' ſuoi nervi: ed imperciò vale alle lunghe febbri, le quali per corruzion d' umori ſi generano, e a pizzicore, e a rogna, nata da corruzione di flemma ſalſa. L' acetoſa, o vero agra, in molte coſe, per la poca ſuſtanzia terreſtre, che hanno in loro, hanno migliore operazione, che tutte l' altre, imperocchè i riſcaldamenti del fegato ammortano, e conſumano, e confortano le membra, e ſpezialmente la bocca dello ſtomaco, e 'l fegato, e 'l cuore. Onde vagliono al mal del cuore, che ſi cagiona da collera, e al dolore, che naſce nella bocca dello ſtomaco, e per collera roſſa. Ancora ha queſta proprietà, che ſe negli occhi degl' itterici, cioè gialli, ſi diſtilla, rimoverà da eſſi il citrin colore. E perciò, ſe, rimoſſa la corteccia della melagrana acetoſa, e peſtata, e trattone il ſugo, ſi cuoca con mele, per modo ch' abbia ſimilitudine d' unguento, vale a rimuover l' unghie degli occhi, e purifica la viſta da' groſſi, e viſcoſi umori. E il liquor della melagrana dolce è più groſſo, e più caldo, e più digeſtibile, e per queſta cagione dà alcuno calore allo ſtomaco, e toſto ſi muta in collera roſſa, e imperciò non è convenevole a coloro, che hanno febbre: ma ammoliſce il ventre, e mitiga l' aſprezza del petto, e la toſſa. Il muzzo liquore è quello, ch' è tra 'l dolce, e l' acetoſo, il quale non val meno, che l' acetoſo al riſcaldamento del fegato, e dello ſtomaco, ma non ha virtù di coſtrignere il vomito, e 'l ventre. E 'l liquore inſipido, il quale ha quaſi ſapor d' acqua, per l' abbondanza del ſuo liquore, e acquoſità, pertiene a frigidità, onde è inconveniente, e ſecondo medicina, e ſecondo beveraggio: ſecondo beveraggio, imperocchè non ha ſapore, acciocchè ſia tratto da' membri del corpo. E non è con-

venevole, ſecondo medicina, imperocchè per l'acquoſità, nè conforta lo ſtomaco, nè 'l vomito, nè la ſoluzion rimuove. Perlaqualcoſa infaſtidiſce lo ſtomaco, e indeboliſce, e rendelo molle, e non laſcia digeſtire il cibo nello ſtomaco, onde diventa cagione di rugghiamento, e enfiamento. I noccioli delle melagrane, premuti dal ſugo, ſono utili a riſtrignere il vomito collerico, e l'egeſtione, e ſpezialmente ſe s' arroſtiſcano, e la loro polvere ſi bea, e ancora ammortano il riſcaldamento dello ſtomaco, e l'acuità della collera roſſa. Le loro cortecce ſon fredde, e ſecche, e terreſtri, e ſe ſi cuocono in acqua, e faſſene criſtèo, vale contro la diſſenteria, e diarrea. Anche la decozione fatta di quelle, conforta le gengie, e coſtrigne il fluſſo del ſangue delle morici, e delle femmine. Anche la detta corteccia cotta nel vino, e bevuta, i lombrichi, detti *aſcarides*, e cucurbitini, gitta fuori del ventre morti. Il lor fiore, che balauſta s' appella, è più lazzo, e più ſecco di tutte l'altre coſe predette: e deſi alquanto ſeccare, e riporre in vaſo di vetro: il quale è freddo, e ſecco nel ſecondo grado, e conſervaſi per due anni in molta efficacia, e operazione, e vale contro al vomito collerico, e contro al fluſſo del ventre, per debilità di virtù contentiva. Onde, contra 'l vomito collerico, ſi deono tritare le balauſte, e cuocere in aceto, e prendere una ſpugna, e intignervela dentro, e porla ſopra la forcella del petto. E contra 'l fluſſo ſi cuocano nell' acqua piovana, e facciaſene fomento. E Avicenna dice, che le cortecce della melagrana, e le balauſte, ciaſcuna ritiene ogni fluſſo di ſangue, e ſalda le piaghe, e l'antiche ulcerazioni, e fa forti i denti, che ſi crollano.

Del Moro.

CAP. XIV.

IL Moro è arbore noto, e amico molto della vite, il quale deſidera aere caldo, o temperato, e ſchifa il freddo, e richiede i luoghi ſabbionoſi, e le più volte maremma, e nel terreno mezzanamente ſoluto alligna, ma in tufo, o in argilla, appena s' appiglia; e molto ama, e allegraſi di ſterco, e di terra molto graſſa: e imperciò intra le caſe della Città, ove è molta graſſezza, molto ſi diletta, e diventa grande, e verde. Puoſſi ſeminare ne' temperati luoghi, del meſe di Marzo, e intorno la fine di Febbrajo, e ne' caldi, del meſe d' Ottobre, e di Novembre. Puoſſi ſeminar con ſeme, ma i frutti, e le piante tralignano: ma meglio ſi ſemina, e pone co' pedali, e con le vette: e meglio co' pedali d' un piede, da ciaſcuna parte appianati, e puliti: e impiaſtrati di letame, e fatta prima la foſſa vel mettiamo, e copriamo con cenere miſchiata con terra, e nol laſciamo più di quattro dita ſopra terra. E traſporrai la forte pianta, del meſe d' Ottobre, e di Novembre, e la tenera di Febbrajo, e di Marzo. E deſidera le foſſe alte, e grandi intervalli, cioè di 30. piedi, vel circa, acciocchè l' ombra dell' uno non aggiunga all' altro, e perchè non s' impediſcano nelle radici. Innestaſi in ſe, e nel peſco, e, ſecondo alcuni, nel fico, li quali ſe s' appigliano, non deono bene andare innanzi. E ancora innestata la detta pianta nell' olmo, ſecondo che dice Palladio, s' appiglia, ma molto intriſtiſce. Ama molto d' eſſer cavato, e letaminato, ma non ſi crede, che 'l continuo umore faccia prò alle more. Malagevolmente creſce, ſe non foſſe già in molto allegro terreno.

reno. Dopo i tre anni ſi deono potare, e purgare d'ogni purgazione, e fracidiccio, e deſi aprir la terra dattorno, e alle ſue radici ſi dee metter la feccia freſchiſſima del vin vecchio, e deſi formar per modo, che ſtia d'un pedal contento, e che i principali rami ſi lievino dalla terra, otto, o dieci piedi, o meno, ſecondo che ſarà in graſſo terreno, o in magro, pure che nel graſſo ſieno più alti, e nel magro più baſſi ſi formino. Diſſono alcuni, che ſe 'l pedal del moro ſi pertugerà dall' un lato all' altro, e in ciaſcuno pertugio ficcheremo un conio di terebinto, diverrà il detto arbore più abbondevole, e più allegro. E ſe 'l moro ſarà delle ſue foglie ſpogliato, riceverà grande impedimento in creſcere, e in fruttificare, in tanto, che i ſuoi frutti diverranno inutili al poſtutto, e maſſimamente, ſe gli ſi tolgon quelle foglie, che ſon nelle ſommitadi. Ed è peggio, ſe le dette ſommitadi ſon colte con le foglie, sì come ſpeſſamente uſano di far le troppo moleſte femmine, quando le colgon per eſca de' vermini, che fan la ſeta. Le foglie del moro, le quali ſono ottimo cibo de' vermini, ſi colgono incontanente, che i vermini ſon nati, infino a tanto, che abbandonano il cibo, e cominciano a fare il lor lavorìo: e i ſuo' frutti dimoſtrano, e manifeſtano la loro maturitade, con la loro nerezza, e tenerezza. Le more ſon di due maniere, o agre, non perfettamente mature, o dolci perfettamente mature. L' agre ſon fredde, e ſecche, e hanno potenzia, e virtù ſtitica, cioè lazza, o vero agra, confortativa dello ſtomaco, e delle budella, e riſtringono il ventre. Perlaqualcoſa queſte cotali ſe ſaranno ſecche, molto vaglio-no alla diarrea, e alla diſſenteria, e maſſimamente ſe ſon colleriche. Anche il lor ſugo vale molto al dolor della gola, e dello ſtrozzule, e dell' uvola, maſſimamente cotto, o con ſapa, o con zucchero. Ma le

ma-

mature, e le dolci poco pertengono al calore, ma molto all' umidità, perlaqualcoſa toſto ſi gittan fuor dello ſtomaco: ammolliſcono il ventre, e provocano l' orina: e ſe troverranno cibo preſo dinanzi a ſe, dimorate in quello, reſiſtente il cibo, convertonſi in corruzione, e poco nutriſcono, e nuocono allo ſtomaco, e al fegato, e al capo: e ſe truovano lo ſtomaco voto, bene ſi ſmaltiſcono, ma poco nutricano. Preſe a digiuno in acqua, o in vino, ſono rifrigerative, e tolgon la ſete, e ammortan lo 'ncendimento del caldo. La radice del moro, cotta nell' acqua, e bevuta, ammolla il ventre, e caccia i vermini, che s' appellano lombrichi, e cucurbitini. Ma ſe le frondi, inſiememente con le radici, ſi cuocano, e tengaſi la loro acqua in bocca, vale al dolor de' denti. E ſe ſi cuocono col vino, e ſi gargarizzi, vale molto contro agli umori, che diſcendono all' uvola, e alla gola. E ſe la radice del moro, peſta, ſi metterà in aceto, e laſciſi al Sole dodici giorni, e, poichè è ſecca, ſi riduca in polvere, e pongaſi ſopra i denti forati, e putridi, diverragli. Avicenna dice, che la mora è rea allo ſtomaco, perocchè ſi corrompe iv' entro, e quando ciò avviene, incontanente nuoce: onde conviene, che tutte ſpezie di more ſi mangino innanzi al cibo, e ricevanſi nello ſtomaco, nel qual non ſia corruzione. E la mora inſalata, e ſecca, ſtrigne il ventre fortemente, ed è utile alla diſſenteria: e la ſua corteccia ha virtù mondificativa, e ſolutiva, e la ſua ſoluzione è molta, e in tutte le ſpezie delle more ha virtù di provocar l' orina: e la corteccia del moro è teriaca del juſquiamo.

Del Meliaco.

CAP. XV.

IL Meliaco è un' arbore quaſi ſimigliante al Suſino, ma è più nodoſo, e 'l ſuo frutto è di grandezza delle comunali ſuſine, ma è ſimile in forma alle peſche, ed è molto odorifero, e di color giallo aurino. Deſidera aere, e terra, come il ſuſino, e ama terra ſoluta, e non argilla, nè creta. Piantaſi col ſeme del ſuo frutto, del meſe di Gennajo, e di Febbrajo, e di Gennajo, e del meſe d' Ottobre, e di Novembre, e di Febbrajo, e di Marzo ſi traſpongono: e puoſſi inneſtare in ſe medeſimo, e nel ſuſino, e nel peſco, e forſe nel mandorlo. E deſi ſpeſſo cavar d' attorno, e ne' tempi del ſecco, adacquare, e il fracidiccio, e ſeccume, che foſſe in eſſo, tagliare. E deſi formare a modo di ſuſino. I ſuo' frutti hanno meno umidità, che le peſche, o le ſuſine. Sono più confortative dello ſtomaco, e del cerebro, allora, che ſono ottimamente mature: la qual-coſa il lor colore, e ſapore, e odore, ottimamente dimoſtrano.

Del Neſpolo.

CAP. XVI.

IL Neſpolo è arbore noto, e de' ſuoi frutti alcuni ſon groſſi, e dimeſtichi, e alquanto afri, o vero lazzi. E certi ſono ſalvatichi, e piccoli, e molto lazzi, e ſoſtengono aere caldo, temperato, e freddo, e deſidera terra ſabbionoſa, graſſa, o vero ghiajoſa, miſchiata di rena, e argilla con ſaſſi. Piantaſi del meſe di Marzo, o di Novembre, con talee: ama il ter-

reno letaminato, per modo, che ciaſcun capo della talea ſia di letame coperto. Piantaſi anche col ſeme, ma lungo tempo pena a venire. Inneſtaſi in ſe, nel pero, nel melo, nella ſpina alba, e nel cotogno. E 'l rampollo, o vero verga, che ſi dee inneſtare, ſi dee prendere nel mezzo dell' arbore, imperocchè quelli della ſommità di ſopra ſon vizioſi, ſe non foſſero già molto freſchi, e allegri. Deſi inneſtare in pedale, che ſia feſſo, perocchè la magrezza della ſterile corteccia non darà nutrimento alcuno, ſe nella corteccia s' inneſterà: Ma Frate Alberto dice, che quando s' inneſtano ſopra 'l pedale d' arbori d' altra generazione, come di pero, di melo, o di ſpinamagna, ſimile al faggio nel legno, e nella corteccia detta volgarmente ſpina ſagina, creſcono i neſpoli maggiori, e migliori, che non ſon gli altri. Ma ſe i neſpoli in alcuna region mancheranno, è provato, come dice Alberto, che la vermèna del peſco s' inneſta nel tronco della ſpinamagna, la quale è ſimile al faggio, e le neſpole creſcono ancora in più quantità, e non fanno noccioli. Ma io l' ho ſpeſſe volte inneſtato in pero, ed in melo, in cotogno, ed in iſpin' alba, e non l' ho trovato ſanza noccioli, nè creſcere in quantità. Ama d' eſſer potato, e cavato intorno. E ſe il letame, e la cenere delle viti ſi mette alle ſue radici, sì lo fanno abbondevole. Formaſi per modo, che abbia poco ſopra terra i ſuo' rami, cioè intorno di quattro piedi, i quali, levati in alto, ſi diſtendano in fuori, per modo, che ſien più alti, che la ſtatura d' un bue. E ſe foſſe da' vermini moleſtato, sì ſi dee da eſſi liberare, e purgare con uno ſtil di rame, ſecondo Palladio, e con morchia, o con vecchia orina d' huomo, o deonſi di calcina polverizzare, e imbiutare, ma temperatamente, perchè non faceſſe all' arbore nocimento, o con decozion di lùpini: ma credeſi, che

per

per queſto l'arbore ne diventi ſterile. E ſe le formiche lo moleſtaſſero, uccideranno ſi con rubrica diſtemperata con cenere, e aceto. E ſe i ſuo' frutti cadeſſero, ficcheremo nel mezzo del pedale un pezzo di barba tagliata dalla ſua radice. Le neſpole da ſerbare ſi colgono, che non ſien mezze, le quali molto negli arbori dureranno, o negl' orciuoli impeciati, o in ordine appiccate, o co' picciuoli mezze mature, e per cinque dì macerate in acqua ſalſa. E poi ſpeſſe volte s' infondano, o vero tuffino, sì che non galleggino. Colganſi in dì chiaro, e ſereno, e nel mezzo del dì, e ſotterrinſi in paglia, ſpartita l' una dall' altra, sì che non ſi calcaſſero inſieme. E ſe l' avrai colte troppo mature, le conſerverai nel mele. De' neſpoli ſi poſſon far buone ſiepi, ſe ſi pianteranno ſpeſſi, o propagginſi con le verghe, o ſe ſi meſcoleranno tra le ſpin' albe, e cotogni, per tutta la ſiepe. Le neſpole ſon fredde, e ſecche nel primo grado, e hanno proprietà di confortar lo ſtomaco, e la collerica egeſtione, e di rimuovere il vomito. Provocano l' orina, e tengono più a uſo di medicina, che a cibo, perocchè poco nutriſcono, e generano nutrimento groſſo, e ſono migliori ſe ſi prendono innanzi al cibo, che dopo, perocchè confortano lo ſtomaco, e alla ſua nervoſitade non ſon nocive.

Della Mortine.

CAP. XVII.

LA Mortella è piccolo arbuſcello, quaſi bronco, il quale ſpezialmente abbonda nel lito del Mare, ſopra la quale il Mare ſpande ſovente. Richiede aere caldo, e temperato, e il freddo non ricuſa ſecondo Alberto. Deſidera terra ſabbionoſa, ſoluta, magra, e

di proprietà di renajo. Piantaſi con piante, dalla madre, o vero ceppo, divelte. I mirtilli, i quali ſono i ſuoi frutti, o vero bacche, ſon freddi nel primo grado, e ſecchi nel ſecondo, i quali principalmente ſono medicinali, e appreſſo le ſue foglie, e i fiori. E quanto i ſuoi frutti, e i fiori ſon più freſchi, tanto ſon migliori. Il ſuo frutto colto, poich' è maturo, in grande efficacia, per due anni ſi conſerva, e ſi dee al Sole ſeccare. I fiori non ſi poſſon lungamente ſervare, ma le foglie più aſſai. Hanno virtude per l' afrezza, o vero lazzitade di coſtrignere; e di confortare, per l' aromaticità, che hanno in loro: Onde ſi dieno i detti frutti a mangiare, o il ſugo, che n' eſce, contro al vomito, e 'l fluſſo del ventre, e ſuperfluità delle femmine, per la debilità della virtù contentiva, o per umidità. Deaſi ancora lo ſciloppo del ſugo loro, meſcolatovi zucchero, il quale è ottimo, contro alle predette coſe, e puoſſi conſervare un' anno, e ſi cocerà bene il ſugo: ma ſe non aveſſi il zucchero, aggiugnivi il mele. E della polvere, o vero de' ſuo' frutti cotti, con albume d' uovo, ſi faccia impiaſtro, intorno alla bocca dello ſtomaco, contra 'l vomito: e contro alla diſſenteria, ſi faccia intorno alle rene, e 'l pettignone, e 'l bellìco. Facciaſi ancora fomento della decozione delle ſue foglie, nell' acqua piovana, intorno le parti di ſotto, per lo fluſſo, e per la diſſenteria, e per lo troppo uſcimento del ſangue meſtruo. E la fomentazione di queſta acqua alla fronte, e alle tempie, e a' piedi, provoca il ſonno nella febbre acuta, e diſſolve il dolor del capo, per caldezza. E ſe alquanti mazzuoli fatti delle ſue ſommitadi, in aceto, o in acqua piovana ſi cuocano, e ſopra la bocca dello ſtomaco ſi pongano, temperano il vomito. E poſti ſopra le reni, e 'l pettignone, e 'l bellìco, vagliono contra 'l fluſſo

del

del ventre. E in febbre acuta ſolvono il dolore, il qual ſi fa per ſottilità di diſſolvente calore: e lo ſciroppo fatto di fiori, vale contr' alle predette coſe maraviglioſamente. Anche la polvere de' ſuo' fiori data ne' cibi, vale alle medeſime coſe: e poſta ſopra le piaghe, e ulcerazioni, le ſalda. Anche la polvere de' mirtilli, e de' fiori ſuoi, dati la mattina, innanzi a' cibi, è utile a coloro, che hanno la bocca fiatoſa, il qual puzzo avvegna per vizio di ſtomaco. Anche dice Avicenna, che la mortella coſtrigne la ſoluzione, e 'l ſudore, e ogni fluſſo di ſangue, e ogni diſcorrimento alle membra. E fregata addoſſo nel bagno, conforta il corpo, e diſecca l'umidità, che ſono ſotto la cotenna. Anche il ſuo olio, e ſugo, e la ſua decozione, confortano le radici de' capelli, e non gli laſciano cadere, e creſcono in lunghezza, e anneriſcongli. E propriamente i ſuoi ſemi, e le ſue foglie ſecche, rimuovono il puzzo della ditella, e dell' anguinaja. Anche mitigano le calde apoſteme, e la cottura del fuoco, giunte con l'olio. E ſimigliantemente lo 'mpiaſtro fatto del ſuo frutto, non laſcia far veſciche. Anche lo 'mpiaſtro fatto de' ſuoi frutti, bollito con vino, è convenevole al mollificamento delle giunture: e le ſue foglie, quando ſaranno cotte in vino, e ſene farà impiaſtro, mitiga fortemente il dolor del capo: anche mitiga l'ottalmìa: e quando ſi cuoce con l'olio, ſana le loro apoſteme. Anche conforta il cuore, e rimuove il ſuo tremore. Anche conforta lo ſtomaco, e lo corrobora: e i ſuo' ſemi coſtringono il corſo delle ſuperfluitadi allo ſtomaco. Anche è buono a coſtrignere i meſtrui. Il ſuo ſugo è utile alla puntura dello Scarpione.

Del Noce.

CAP. XVIII.

IL Noce è detto, perchè nuoce, imperocchè la ſua ombra è nocevole agli altri arbori. Queſto arbore neuno aere ricuſa, nè alcuna generazion di terra, avvegnachè in graſſo, e ſoluto terreno diventi più freſco, e maggiore. Piantaſi nella ſtremità di Gennajo con le ſue noci, a modo, che ſi pongono le mandorle, e ne' medeſimi meſi. Ma quelle, che di Novembre porrai, ſeccherai alquanto al Sole, acciocchè ſi ſecchi il nocivo veleno dell' umore. E quelle, le quali doverrai porre nel meſe di Gennajo, o di Febbrajo, con acqua ſemplice, un dì dinanzi, macererai, e ſi pongono attraverſo, per modo, che 'l ſuo lato, cioè il corpo del concavo, ſi ficchi in terra. E quando le porremo in ſemenzajo, o in altro luogo, dirizzeremo la ſua ſommità dalla parte d' Aquilone. E ſotto eſſa ſi dee mettere, o pietre, o teſto, ſecondo Palladio, acciocchè non faccia una ſola radice, ma, trovando contrario, l' apra, e ſparga. Traſponſi in luoghi caldi, e ſecchi del meſe d' Ottobre, poichè ha gittate le foglie, e meglio ancora del meſe di Novembre. Ma ne' luoghi freddi ſi traſpianta del meſe di Febbrajo, e di Marzo: ma ne' temperati, nell' uno, e nell' altro tempo aſſai acconciamente ſi traſpongono. Que' di due anni in luoghi freddi, e que' di tre in luoghi caldi ſi traſpongano: e non dei tagliar le radici in queſte piante: e ſarà l' arbore più lieto, ſe ſpeſſe volte ſarà traſpiantato, e deſi la pianta di ſotto intignere in bovina. Ma ne' luoghi freddi è meglio, che nelle foſſe ſi ſparga cenere, e ne' caldi ſabbione, acciocchè, per lo caldo del letame, non riarda: e la

ce-

cenere ſi crede, che faccia tenera la corteccia, e ſpeſſezza di frutti. Dilettaſi d'alte foſſe, per la ſua grandezza, e diſidera grandi intervalli, cioè di quaranta, o di cinquanta piedi almeno, perocchè la gronda delle ſue foglie nuoce a' proſſimani arbori, e a quegli della ſua generazion ſimilmente nuoce. Inneſtaſi in ſe, cioè nel pedale, del meſe di Febbrajo, e come dice Frate Alberto, nel ſuſino. E ſi dee alcuna volta dattorno cavare, acciocchè non vi ſi generi cava, per vizio di vecchiezza: e deſi intagliare nel tempo della Primavera un lungo canale dalla ſommità del pedale, inſino al baſſo, acciocchè per beneficio di Sole, o di vento, diventino ſode quelle, che ſi corrompevano: e ſi formino in modo, che 'l lor pedal ſi lievi da terra otto, o dieci piedi, e quivi ſi divida in rami: i quali, levati imprima in ſuſo, e poi, in proceſſo di tempo, ſi piegheranno in giuſo, e ſi ſpargeranno per grandi lati. Se ſarà dura la noce, o nodoſa, o ſtretta, per modo, che del guſcio non ſi poſſa agevolmente cavare, sì ſi dee la corteccia circuncidere, acciocchè il vizio del malvagio umor n'eſca fuori. Altri ſono, che tagliano la ſommità delle radici, ſecondo, che dice Palladio. Altri pertugiano le radici, e vi mettono un palo di boſſo, o un cavigliuol di cipreſſo, o di ferro, le quali coſe ſi poſſon provare, ma penſo, che ſieno inutili, e ſenza ragione alcuna. Colgonſi, battendole con le pertiche, allora, che alcuna roſſezza appare, intra 'l guſcio, e 'l mallo: o vero, quando dalle cortecce di fuori, cominciano a poterſi ſpogliare: e ſi riducono in monte, acciocchè, dopo certi dì, ſi poſſano dalle dette cortecce agevolmente partire, o con pietra, o con legno. Appreſſo ſi laſcino due, o tre, o quattro dì nell'aja, ſecondo che 'l Sole più, o meno fia caldo, acciocchè ſi ſecchino, e ſi poſſano ſerbare: ma ſe imprima, ch'al Sole ſi pongano, d'acqua

qua ſi lavino, diventeranno più belle, e più vendereccie. E quando ſaranno ſecche, ſarà utile, che tutte le forate, e verminoſe ſi ſcelgano, e dall' altre ſi ſeparino, acciocchè incontanente ſi rompano, e, ſeccati gli ſpicchi, ſi conſervino per fare olio: i quali ſe lungamente ſteſſer ne' guſci, ſarebbon da' vermini mangiati: e quelle, che ſono ſcelte ſerbare: le quali ſi conſervino ſotterra nella rena, o nelle ſue foglie ſecche, o inchiudile in arche fatte del ſuo legno, o miſchierale con cipolle, la qual coſa eziandio toglie la forza loro. E Marziale dice, che provò le noci verdi monde, meſſe nel mele, dopo l' anno eſſer verdi, ed eſſo mele diventare in tanto medicinale, che, fattone beveraggio, curi l' arterie, e lo ſtrozzule. Del ſuo legno ſi fanno ottimi ſcanni, e belli ſoppidiani, e durabili, e tutti altri vaſelli da riporvi gli arneſi: e fannoſi ruote forti da carri, e tenaci, e che molto durano: e in queſte opere avanza tutto altro legname, che nelle noſtre contrade ſi truova. Delle noci ſi fa olio, con gli ſtrumenti atti a ciò, il quale è molto bello, e dilettevole, meſſo crudo ne' cibi: e d' una corba di noci ſi fa la terza parte di ſpicchi, de' quali ſi fanno libbre quindici d' olio, ſe gli ſpicchi ſon buoni. E delle noci certe ſon verdi, e certe ſecche. Le verdi ſono men calde, che le ſecche, ed hanno alquanto d' umiditade, per la 'mperfetta maturitade, onde poco ſono ſecche, e poco nocive allo ſtomaco, le quali, mangiate con la ruta, adoperano contro del veleno: e le ſecche, ſecondo Avicenna, ſon calde nel terzo grado, e ſecche nel cominciamento del ſecondo, e ſonne di tre fatte. Imperocchè alcune ſon vicine al tempo, che furon verdi, e altre, che ne ſon lontane, e altre in quel mezzo. Le proſſimane ſono umide, e hanno poca ventuſitade, e quanto più dal detto tempo ſi dilungano, tanto

più

più la loro umidità ſi conſuma, e in loro ſignoreggia ventuſitade: e imperò mangiate allora, toſto in umor collerici ſi convertono, le quali, eſſendo fatte più vecchie, e la ventuſitade, e l'untuoſitade, molto più in loro ſignoreggiante, diventa il lor ſapore, quaſi di vecchiſſimo olio, e perdono, e laſciano natura di cibo. Le noci ſon contrarie allo ſtomaco, fuorchè quando lo truovano temperato, e avere in ſe tanta freddezza, che poſſa al lor calor contraſtare: e però in cotale ſtomaco ſi fanno di buon nutrimento, e di buona digeſtione. Ma a coloro, che hanno lo ſtomaco caldo, fanno incendio, e ſi mutano in umor collerici, e fumoſi, e fanno dolere il capo, e vertigini d'occhi. Ma, acciocchè da eſſe ſi parta ogni nocimento, è biſogno, che ſi mondino, e che ſtieno per una notte in acqua calda, acciocchè accattino umidità dall'acqua, e diventino quaſi, come verdi. E ſe le noci ſi mangeranno co' fichi innanzi al cibo, difenderà il corpo contro a coſa venenoſa. Ma ſe faremo di quelle impiaſtro con cipolle, e con mele, e con ſale, farà prode al morſo del can rabbioſo, Anche lo 'mpiaſtro fatto di noci, di ruta, e di mele, ſopra gli apoſtemi, generati di collera nera, gli diſſolverà maravigliosamente. E quelle, che ſaranno peſte con le ſue cortecce, e ſi porranno ſopra 'l bellico, rompono la poſtema, che foſſe dentro al corpo. Ancora ſe ſi darà uno eſagio delle ſue cortecce, o foglie, o dell'arbore, con vino a mangiare, ottimamente ſovviene alla ſtranguria: e ſe ſi darà con aceto, ripugnerà al dolore delle febbri. Anche dice Avicenna, che le foglie, e la corteccia del noce coſtrigne il fluſſo del ſangue: e la ſua corteccia arroſtita è diſeccativa, ſanza mordicazione: e i ſuoi midolli verdi maſticati ſi pongono ſopra la poſtema melanconica ulceroſa, e favvi utilitade. Ancora con mele, e con ruta, fa prode alla

contorsion de' nervi, e falla soda. E l'olio antico delle noci fa venir dolor di gola, e lo 'mpiastro delle noci, fa prode alle mammelle apostemose, e mescolato con mele fa prode allo stomaco freddo. E co' fichi, e con la ruta è medicamento a tutti i veleni. Anche dice Dioscoride, che l' ombra del noce è molto nociva a coloro, che sott' essa dormono, e generativa di molte infermitadi. E 'l sugo della sua corteccia, e radice, bevuto in quantità d' un' esagio, sovviene alla malagevolezza dell' orinare: e bevuto con aceto, ripugna alle febbri, che vengono con freddo, e con rigore. Ancora tigne i capelli, e gli purga, e rimuove il lor cadimento.

Dell' Ulivo.

CAP. XIX.

L'Ulivo è arbore noto, le sue generazioni son molte, le quali, per la similitudine della sua virtude, non bisogna di numerare. Questo arbore desidera aere caldo, e temperato, e vive in aere poco freddo, ma il troppo freddo non può sostenere, e desidera terra, alla qual sia mischiata ghiaja, o creta risoluta, per mischiamento di sabbione, o grasso sabbione, o terra di più densa, e vivace natura. E del tutto schifa la creta, di che si fanno i vaselli, e l' uliginosa similmente, e quella nella quale ha sempre umidore, e 'l magro sabbione, e la nuda ghiaja, perocchè in esse, benchè s' appigli, non vi va innanzi. E 'l sito delle terre, che gli è acconcio, si è, che ne' luoghi ardenti, e caldi, sia in Settentrional colle, e ne' freddi in colle Meridionale, perocchè in questi cotali siti, sta fresco, e allegro, e dilettasi d' esser mezzanamente a pendìo, imperocchè in essi stando

per

per la chinata del monte, gli distilla umore, il quale molto richiede, e assai sene ritiene intorno alle sue radici, per cagione, che cotal luogo non è dirupinato, ma di larga chinata: e non sostiene basso, nè molto alto luogo, perocchè nel basso ha troppa acquositade, nel molto alto, poca. E si pianta ne' luoghi caldi, e secchi, d'Ottobre, e di Novembre, ma ne' temperati, e poco freddi, del mese di Febbrajo, e di Marzo: li quali, o in posticci, o in folle si deono porre, e piantansi con piante, che abbian radici, o con piante divelte da' pedali, e dalla parte di sotto infrante, e lacere, o da' rami: e pullula, e nasce dal nocciolo della sansa, uscita del suo olio. Ma meglio alligna, e cresce dalle piante, e da' rami in terra fitti, e spezialmente quando son grossi. Perchè si maravigliò Virgilio, un ramo d'ulivo, quasi secco, fitto in terra, aver pullulato. Le quali, quando si pongono nel posticcio, o nelle fosse, ricisone prima i capi, e i bracci, e ridotte in tronco, infino alla misura d'un gombito, e d'un palmo, nel fermento della terra cavata, si ficchino, scavatovi innanzi col palo, e vi si gittino di sopra granella d'orzo, secondo che scrive Palladio: e si tagli, e rimuova da esse ogni fracidiccio, e seccume, che in esse si truova. E allora i loro capi si cuoprano con loto, e con muschio, legate con chentunque legame ti piacerà di legare. Ma acciocchè la pianta meglio vada innanzi, e cresca molto, è utile, che le parti della pianta, con terra rossa, o altra tintura, o segno, si segnino, alle quali stavano volte, e a simile modo, come prima stavano, si dispongano. E quando si piantano nelle fosse, sì si facciano larghe quattro, o almeno tre piedi, e due a fondo: nelle quali, se le pietre non vi fossero, si mescoli ghiaja, e letame. E se 'l luogo è chiuso, pongansi le piante in modo, che po-

co avanzino ſopra terra: ma ſe ſi temeſſe animale, ſi debbono porre co' pedali più alti da terra. E ſe vuoi ordinare uliveto, dei fare uno dilunge dall' altro venti, o venticinque piedi. E ſi dee tutta l' erba divegliere, che d' intorno ad eſſi ſi truova, e quante volte vi pioverà ſu, ſi deono, con cavargli ſpeſſo, ſollecitare: e ſollevata la terra dal pedale, e rimenatala bene, vi ſi ponga da capo, alquanto più rilevata, che prima. Ma ſe nel campo, ove facciamo l' uliveto vi ſi ſemina grano, ed è graſſo, ſi deono porre l' uno di lunge dall' altro quaranta piedi, e venticinque s' egli è magro. Alla qual coſa farà prode, ſe i loro ordini, nel piantargli, dirizzeremo. Se nella contrada, nella quale deſideri di piantare, ha biſogno d' uliveto, e non ha donde ſi poſſa prendere, e levare alcuna delle dette piante, sì ſi dee fare il ſemenzajo, acciocchè poi che ſaranno con la ſega i rami tagliati, in miſura d' un piede, e mezzo, vi ſi ſotterrino, e pongano. E poi, dopo cinque anni, ſi potrà quindi la pianta forte, e creſciuta traſporre. Sono anche molti, i quali fanno queſto, che è più utile, e più agevole, cioè le radici degli ulivi, i quali nelle ſelve, il più delle volte, o ne' luoghi diſerti, ſono tagliati, in miſura d' un gomito, in ſemenzajo, o in uliveto diſpongono, e l' ajutano con letame, il quale vi meſcolano: perla qualcoſa avviene, che delle radici dell' uno naſcono molte piante. Inneſtaſi in ſe, e i rami in pedal ſottile inneſtati, incontinente s' appigliano. Queſto inneſtamento ſi fa ottimamente nel tempo della vendemmia, ſecondo che ſcrive Catone, e ſi cultivano in queſta maniera. Che le piccole piante, che ſono nel ſemenzajo, o vero poſticcio, ſi cavino: e quando ſaranno creſciute, tre volte la State, o due almeno, ſi convengono cavare, e liberarlo da tutte l' erbe, che naſceſſero dattorno. E ſi deono ne' luoghi aridi, o ve-

ro

ro tiepidi, nel meſe d' Ottobre, aprir da piede, sì che la piova poſſa di ſopra alle ſue radici ſcolare. E Columella comanda, che tutti i rampolli, e figliuoli ſi divelgano: e a Palladio pare ſempre di doverne poche, e ſalde laſciare: delle quali, invecchiata la madre, la migliore in ſuo luogo ſucceda: o ſi faccia, che la meglio nutrita arbuſcella, e che abbia le ſue radici nella propria terra, a far l' uliveto ſi traſponga, ſanza cura di far ſemenzajo. E ſi deono ne' luoghi freddi, e magri del meſe d' Ottobre letaminar gli uliveti, e ſi dee tuttavolta raſchiare da eſſi il muſchio: e sì ſi potino sì come Columella dice, paſſata l' età d' otto anni. Ma a Palladio pare, che ogni anno il ſeccume, e quello, che foſſe ſterile, e infruttuoſo, e che naſce con alcuna debilitade, ſi debba tagliare, al qual più toſto conſento. Anche dice nobilmente Palladio, che queſto arbore ama mezzanamente eſſer rimoſſo, e ſoſpeſo dall' umido, e ſi dee ſpeſſo zappettare, e ingraſſare con abbondanza di letame, e da' venti dolcemente ſoffianti, eſſer dimenato. Formaſi per modo che abbia pochi pedali, e che pochi ſi lievino in alto, acciocchè per li lati ſi ſpandano quanto poſſono. Avviene anche agli ulivi, per la vicinità dell' altre piante molto nocimento, perocchè l' ulivo ha biſogno di molto umido: ed imperciò, qualunque coſa allato a queſto ſi pianta, gli toglie il nutrimento, e fallo magro: perlaqualcoſa conviene, che le piante, che gli ſon proſſimane, ſi divelgano, e non laſciarvene alcuna. Anche ſi vogliono diligentemente guardare, che le beſtie non vadano ad eſſo, il rodimento delle quali molto lo dannifica: e non ſi dee rader la ſua corteccia, perocchè allora gemerebbe, e diventerebbe ſterile, e arido. Similmente gli è nocivo il troppo andamento ſopra 'l ſuo terreno, imperocchè la terra ſene calca, e aſſoda, e poich' ell' è indurata, non

gli

aſcia diſcendere ſufficiente umore, e imperò ſi debbe cavare, e letaminare. E non ſi dee mica queſt' arre adacquare con fonti, o con rivi, imperocchè cofatta acqua è grave, e tosto diſcorre dalla radice ſotto: ma innanzi ama eſſere dalle piove adacquao, la quale acqua è vaporoſa, e incontanente fumna, e vapora, alle ſue radici. E ſe l' ulivo è ſterile, foreralo con ſucchiello gallico, e ciò fatto, incontanente prenderai due rami d' un' altro, che ſia fruttifero, dalla parte auſtrale, di quella medeſima grandezza, e amendue ſtretti, ciaſcuno nel ſuo pertugio ficcherai: o prenderai una pietra, o pali di pino, o di quercia, e tagliato via quello, che avanzerà di fuori, ſi prenda loto impagliato, e copirrai il detto luogo. E ſe abbonda in foglie, ſenza frutto, e in verzume, ficcherai nelle ſue radici un palo d' ulivaſtro: e ſe cotale arbore non fruttifica, sì ſi pertugia con ſucchiello gallico, infino alla midolla: nel qual pertugio una bietta d' ulivaſtro fortemente ſi metta, e ſtringa: e ſi dee ſcalzare, e nella detta apritura ſi metta morchia d' olio, con acqua miſchiata, o vi ſi metta orina vecchia, perocchè, per queſto gli arbori ſterili ſi diſpongono a generar frutto, sì come, per la congiunzione, e coito gli animali, li quali tuttavolta, ſe la malizia duraſſe, ſi converranno inneſtare. Coglieſi l' uliva del meſe di Novembre, allora, che comincerà ad eſſer vaja, e ſi coglie, o con le mani, o ſcotendo con pertiche ſoavemente, acciocchè i ramicelli non ſi dannifichino, imperocchè, dannificati quegli, gli annuali ſeguenti ſi fa molto danno al frutto: della quale uliva ſi farà il primo olio: ma quando annerieranno tutte, è migliore: e quello, che ſi farà dell' ulive ſerotini, ricompenſerà la ſua tardezza in abbondanza. E Ariſtotile dice, che mai perfettamente non ſi maturano nell' arbore, eziandio, ſe per molti anni vi

vi ſteſſono. Ma acciocchè vera, e compiuta maturità ricevano, ſi conviene, che l' ulive, colte dall' arbore, per più giorni ſi ragunino in un monte, e così, per calcamento, e riſtrignimento inſieme, confortato il calore, e recato alle parti di dentro, a piena maturitade ſi produrranno. E Plinio dice, che quanto più lungamente nell' arbore ſon laſciate, tanto migliori diventano, imperocchè ſempre nuova virtù ripigliando, vantaggiano, e più malagevolmente caggiono. Varro ſcrive, che la cella dell' olio debbe aver dalla parte calda le fineſtre, ma il vino dalla parte fredda. Anche ſcrive, che l' uliva, che fa olio, ſi dee ragunare in monticello, e nettarſi per ciaſcun dì, in luogo tavolato, acciocchè quivi mezzanamente ſi maceri, e ciaſcun monte ſi divida in ſei parti, e in ſei volte, quando ſon macere, ſi mettano ſotto la macina, la quale è d' aſpra, e dura pietra. Se l' uliva, poichè ſarà colta, dimorerà troppo in monticelli, per riſcaldamento ſi macerrà, e ſi guaſta: e però, ſe non vorrai far toſtamente l' olio, converrà, che gittandole in monticelli, le ſventoli. Anche ſcrive Cato, che l' olio ſi dee partir dalla morchia, quanto più toſto ſi puote, imperocchè l' olio, quanto più ſtarà nella morchia, tanto ſarà piggiore. E dice, che l' uliva ſi dee purgar dalle foglie, e da ogni altra immondizia, innanzi che ſe ne faccia olio. Anche ſcrive Varrone, che la morchia ha queſta potenzia, e proprietade, che ſe troppa ſene mette nel campo, annera la terra, e falla ſterile, ma ſe poca, al coltivamento de' campi molto ſi confà, ed è convenevole. E intorno alle radici degli alberi ſi ſuol mettere, e maſſimamente all' ulivo, e dovunque l' erba fa nocimento nel campo. Anche ſcrive Cato, che, acciocchè le tignuole non tocchin le veſtimenta, ſi cuoca la morchia a mezzo, e ungaſi di quella il fondo dell' arca, e i piedi di

fuo-

fuori, e i canti: e poi, quando ſarà ſecca, mettivi i veſtimenti, e non riceveranno nuocimento dalle tignuole. Anche ſe ugnerai gli arneſi del legno, di che condizion ſieno, non infracideranno, e quando gli forbirai, diventeranno più belli. Anche ſen' ugnerai ogni ferro, ma prima il forbirai bene, e poi, quando lo vorrai uſare, lo forbirai, e ſarà più bello, e la ruggine non gli farà moleſtia. E ſe vorrai metter l'olio in un vaſel nuovo, il diguazzerai con la morchia cruda, o ver calda, e guazzeralo aſſai, sì che la bea, e comprendala bene. E ſe ciò farai, il vaſello non berà l'olio, e farallo migliore, e farà il vaſello poi ſaldo. Dell' ulive altre ſono dimeſtiche, e altre ſalvatiche: e delle dimeſtiche, altre ſono acerbe, e verdi, e altre mezzanamente mature, sì come roſſe, e vaje, e altre mature, e nere. L'acerbe, e verdi non hanno niente d' untuoſitade, o ſen' hanno, è poca: ma ſolamente hanno acquoſità: e queſte ſono terreſtri, e lazze, fredde, e ſecche, onde ſon confortative dello ſtomaco, e coſtrettive del ventre, e dure a ſmaltire, e quaſi niente nutriſcono il corpo. Ma queſte ulive, certi con ſale, e aceto acconciano, certi con ſolo aceto: e queſte ſi fanno più fredde, e più ſottili, perlaqualcoſa ammortano la ſottilità, e acuità della collera, ed eccitano la virtù appetitiva, maſſimamente ſe ſi prendano nel mezzo del paſto, le quali, obbedienti alla virtù digeſtiva, molto confortan lo ſtomaco, e ſtringono il ventre. E Cato ſcrive, che quelle ſono ottimamente apparecchiate ad uſo, le quali con ſale ſono ſtropicciate cinque giorni, e poi ſcoſſone il ſale, ſtando due giorni al Sole, rimaner buone, e quelle medeſime, ſenza ſale, mettere nel defruto. E le nere, e mature ſono calde, e temperatamente umide, perlaqualcoſa il lor cibo è molto nutribile, e groſſo, e mollifica lo ſtomaco, ed è tardo a ſmaltire, e agevole

vole a uſcir fuori; e la tardità della digeſtione incontra, per l' untuoſità, che fa notare il cibo nella bocca dello ſtomaco: ma l' agevolezza dell' egeſtione è per untuoſità diſcorrente nello ſtomaco: onde, prima che ſi ſmaltiſca, diſcende allo ſtomaco, e ſi converte ſempre in collera roſſa. E le mezzanamente mature ſon men nocive, che le nere, e acerbe, per la pochezza della loro untuoſità, e lazzitade. L' olio, che ſi fa dell' ulive, altro è freſco, nuovamente cavato di quelle, altro è vecchio, che lungamente è ſtato fatto. Il buono olio ſi conoſce all'odore, s'egli è odorifero: al ſapore, s' egli è d' ottimo ſapore: la cui lazzitade, o vero afrezza, ſi ſente alla lingua, ſanza alcuna acuitade: imperocchè, quanto più ha del lazzo, tanto tiene a frigidità, e a ſecchità, e però conforta lo ſtomaco. Ancora gli antichi l' aſſomigliarono all'olio roſato, e quello in molte infermitadi diedero in luogo d' olio roſato: e l' olio freſco, fatto dell' ulive nere, e mature, è caldo, e umido mezzanamente, e mollificativo dello ſtomaco, e del ventre, e che toſtamente ſi converte in collera roſſa. E quello, che ſarà fatto dell' ulive, dilungi da maturitade, ſarà ſenza malizia alcuna, infino, che alcuna coſa riterrà dell' afro, o vero del lazzo. Ma partitane al tutto la lazzitade, diventa nocivo, e toſto ſi converte in mali umori: il quale, ſe molto più invecchierà, in tanto, che diventi di più aſpro, e orribil ſapore, ſarà ſconvenevole a mangiare, ma utile in medicina. Il legno dell' ulivo meſſo al ſervigio della vite nel campo, baſta lungo tempo.

Del Pero.

CAP. XX.

IL Pero è arbore manifeſto, e le ſue diverſitadi ſono infinite, e in ciaſcuna Città ſono diverſe le pere l'una dall'altra. E però, concioſſiecoſach' e' biſognerebbe, ch' e' ſene poneſſero quaſi varietadi, ſanza numero, baſti ſolamente a dirne queſto. Che certe ſi maturano del meſe di Giugno, e certe del meſe di Luglio, e certe del meſe d'Agoſto, e certe di Settembre, e certe d'Ottobre, e certe allora colte, e ſerbate, durano, e ſi maturano ſolamente nella State ſeguente, come ſono le pere ruggini. Queſto arbore ſoſtiene ogni ſtato d'aere, imperocchè nel caldo, e nel freddo, e nel temperato aere aſſai convenevolmente alligna, e fruttifica. Puoſſi piantare in magro terreno, ed in graſſo: ma nel magro, arido, e cretoſo terreno, faranno minori, e più dure le pere, ed eſſi arbori piccoli, e quaſi conſunti, per vecchiezza, e maſſimamente, ove ſalſuggine, o amaritudine di terreno ha le ſue radici: ma nel graſſo, allegro terreno, e dolce, avremo forti arbori, e nobili frutti, e molti: e maſſimamente ſe tal terreno ſarà ne' lati de' monti, o ne' piani, preſſo al monte, ne' quali ſono piantati i peri: imperocchè, in cotal luogo, non tralignerà queſto arbore, e non patirà di leggieri, in ſe, o ne' frutti, difetto. Ma ne' luoghi molto di lungi da' monti troppo umidi, e acquidoſi, faranno gli arbori grandi e fogliuti, e i loro frutti groſſi, e verdi, e ſanza vivo colore: e il loro odore, e ſapore, è, in alcun modo, inſipido, e non acuto. Poſſonſi piantare i rami de' peri al modo, che degli ulivi è detto, e in un medeſimo modo: ma alcuna volta vengono tardi, e non

non perfettamente fruttificano. Anche ſi piantan le pere, ed è di neceſſità, che naſcano, richieggendo la ſua origine per natura: ma queſto ſi è lunghiſſimo ad aſpettare all'huomo, e non naſcerebbono dimeſtichi, ma ſalvatichi. Ma meglio è, che le piante de' ſalvatichi peri, con le radici, piantiamo, acciocchè, quando ſaranno appreſi, s' inneſtino. Ma gli ſpazii intra eſſi arbori, acciocchè ottimamente allignino, dovranno eſſer di venti, o di trenta piedi. Negli aſciutti, e ſecchi luoghi, del meſe d' Ottobre, e di Novembre, ne' freddi, di Febbrajo, e di Marzo, ma ne' temperati, nell' uno, e nell' altro tempo, il pero acconciamente ſi pianta, e ſi trapianta. Inneſtaſi convenevolmente nel pero ſalvatico, o nel dimeſtico, e nel melo, nel quale, ottimamente alligna. Anche nel pruno albo, e nel cotogno, ma in queſti non puote a debito creſcimento pervenire. Anche, in certi altri arbori inneſtato, s' appiglia, ma inutilmente, ed imperò laſcio di dire il ſuo inneſtamento. Ma puoſſi queſt' arbore inneſtar ſotterra, e poco ſopr' eſſa, ed in alto, ſecondo la dottrina data nel ſecondo Libro, quando in comune de' neſti pienamente parlai. Faſſi il ſuo inneſtamento ſotto la corteccia, e nel pedale feſſo. Anche ſi fa nella pertica del ſalce, e dell' ontano pertugiata, e ſotterrata. Anche ſi fa per modo d' impiaſtro, e per quello, che ſi chiama a bucciuolo. Ma la dottrina di queſti modi, nel ſecondo Libro ſufficientemente poſi: e rallegraſi d' aſſiduo cavamento, e d' eſſere abbondevolmente letaminato. E ſi forma per modo, che abbia un ſol pedale, il quale, infino a otto, o dieci piedi al più, ſi lievi da terra, e quivi ſi proccuri la diviſion de' rami. E avvegnono a' peri molti nocimenti, i quali, con le lor cure, ſon nominati nel principio di queſto Libro, quando parlai dell' arbore in comune. Colgonſi ſanza pericolo, ſe

i deboli rami ſi legano, con convenevoli funi, a' rami forti, ſe ſon troppo alti: ma i più baſſi, con le ſcale ſi ſcarichino da' frutti: perchè queſto arbore ha i rami molto rompevoli, e acconci al cadimento del coglitore, e maſſimamente, quando comincia a venire a vecchiezza. Le Pere ſi colgono, ſecondo la diverſità de' lor maturamenti, perocchè quelle della State ſi colgono allora, che dimoſtrano per proprio odore, e colore, la loro maturitade. Le quali ſe due, o tre dì innanzi ſi colgono, cioè quando appajono gl' indizii della prima maturitade, ſi ſerberanno più dì, per uſare, che quelli, che ſaranno colti nell' ultima maturitade. Ma quelle, che ſi maturano nella fine dell' Autunno, che ſi deono per lo Verno ſerbare, ſi colgano del meſe d' Ottobre, in tempo ſecco, nel mancamento della Luna, nella ſua ultima età. Serbanſi, ſe diligentemente ſaranno ſcelte, ſalde, e quaſi dure, e alquanto verdi, e ſotterrate nella paglia, o nelle biade, pur che ſieno in luogo oſcuro, e ſecco. Altri co' loro picciuoli, incontanente colte, l' hanno ne' vaſelli impeciati poſte, e chiuſe le loro bocche con geſſo, o con pece, l' hanno ſotterrate allo ſcoperto, e copertele con ſabbione. Altri ſerbano le pere in mele attuffate, in modo che l' una non tocchi l' altra. Anche le pere diviſe, e purgate dalle granella, ſi ſeccano al Sole, e ſi laſciano ſtar nell' acqua fredda ſalſa, e poi, per due giorni, ſi macerino nella pura acqua, e poi, ſommerſe in vin dolce, ſi ſalvano, o in ſapa, o in paſſo, e ſi ſerbano per uſarle. Faſſi il vino delle pere in queſta maniera. Che s' ammacchino, e peſtino le pere, e in radiſſimo ſacco ſi mettano, e ſi ſoppreſſino con peſi, e con iſtrettojo: e queſto cotale dura nel Verno, ma nel primo caldo inacetiſce. L' aceto delle pere ſi fa in queſto modo, cioè. Che le pere ſalvatiche, o aſpre, d' aſpra gene-

ra-

razione, ſi ſerbino, per tre dì in monte, mature, e poi ſi mettano in un vaſelletto, e vi ſi meſcoli acqua di fonte, o piovana, e coperto il vaſello, ſi laſci per 30. giorni, e quanto ſene caverà, a uſo d'aceto, cotanta acqua vi ſi giunga, per riſtoramento di quel che ſen' è cavato. Il liquor delle pere ſi fa in queſto modo. Prendanſi le pere mezziſſime, e ſi pigino con ſale, e dipoi, che la loro carne ſarà riſoluta, ſi richiuggano in coppelle, o in vaſello in terra invernicato: e poichè ſarà ſtato tre meſi ſoſpeſo, rimarrà il liquor di dilettevol ſapore, e di color bianchetto. Del legno del pero ſi fanno belle tavole, le quali ottimamente ſi piallano, delle quali molte opere acconciamente ſi fanno. Delle pere altre ſon dimeſtiche, e altre ſalvatiche. Le ſalvatiche ſon più fredde, e più dure, più ſecche, e più lazze, che le dimeſtiche. Anche delle pere certe ſono acerbe lazze, e certe mature dolci. L' acerbe lazze, quaſi tutte ſon della natura delle ſalvatiche, e confortan lo ſtomaco, e coſtringono il ventre, e ſon fredde, e ſecche, convenevoli ad uſo di medicina, ma non a uſo di nutrimento: e imperò ſi dee fare, che s' immezzino, e laſcino l' aſprezza, cioè, che ſi leſſino, o s' appicchino ſopra fummo di calda acqua, o s' arroſtiſcano, coperte, di paſta, o ſi condiſcan con mele. E Plateario dice, che le pere, o crude, o cotte, che ſieno, coſtringono il ventre; e ſe ſaranno cotte in acqua piovana, e poſte ſopra la bocca dello ſtomaco, coſtringono il vomito collerico: e poſte ſopra 'l pettignone, coſtringono il fluſſo del ventre. Le pere dolci mature, ſono di temperata compleſſione, perocchè ſon fredde meno, che tutte l' altre, perlaqualcoſa riſcaldano, e accreſcono, la digeſtione, e vagliono in coloro, i cui ſtomachi ſon di fredda, e ſecca compleſſione. Hanno ancora le pere queſta proprietà, che ſe ſaranno cotte con funghi,

ghi, ne rimoveranno ogni nocimento, e ſpezialmente ſe ſon ſalvatiche, per la lor lazzitade, e afrezza. E la cenere del pero ſalvatico bevuta, vale molto in coloro, i quali ſaranno gravati per mangiar funghi. E le foglie de' peri, e i rami, ſon ſolamente ſtitiche: ma la lazzità delle pere è miſchiata con acquidoſa dolcezza. Avicenna dice, che le pere ſalvatiche ſecche, hanno proprietà di ſaldar le ferite.

Del Prugno, o vero Suſino.

CAP. XXI.

IL Prugno, o vero Suſino, e arbore noto, e le ſue diverſità ſono in ciò, che alcuno è dimeſtico, e alcuno ſalvatico: e de' dimeſtichi alcuni fanno ſuſine bianche, alcuni nere: altre ſon roſſe: e altresì alcune tenere, e alcune calloſe, e dure: e altresì alcune groſſe, e alcune piccole: e deſidera principalmente aere tiepido, e 'l freddo aſſai acconciamente può ſoſtenere. Allegraſi in luogo umido, e graſſo, e ſimigliantemente è ajutato ne' luoghi ghiajoſi, e petroſi, e ricuſa il letame, perocchè per queſto fa i frutti verminoſi, e che caggiono. Pongonſi le prugne co' noccioli ſuoi nell' Autunno del meſe di Novembre in terreno letaminato, e lavorato, e ſi deono metter ſotto due palmi, o meno: e ſi pongono ancora i ſuo' noccioli del meſe di Febbrajo: ma allora ſi deono per tre giorni macerare con ranno, acciocchè toſto ſieno coſtrette a germinare; alla qual coſa farà prode, ſe ſaranno nel ſemenzajo nudriti, acciocchè poi, paſſati due anni, ſi traſpongano. Ponganſi di que' medeſimi meſi, e le piante, le quali prenderemo dalle radici, e ceppo, o vero rami della madre, ſi pongano con letame giunto alle radici. Queſto arbore non richiede molto profon-

de

de foſſe, perciocchè non molto ficca le radici ſue nel profondo, nè richiede anche molto grandi ſpazj, perocchè poco s' impediſcono inſieme. Inneſtaſi in ſe, nel peſco, e nel mandorlo, ma traligna, e diventa minore, ed in ſe riceve il mandorlo, e ottimamente il peſco, e l' umiliaco, e ſecondo alcuni, il melo. E il ſuo inneſtamento ſi fa nell' eſtremità di Marzo, o di Gennajo, innanzi che la ſua gemma cominci a lagrimare. Ma io ancora ſpeſſamente del meſe di Febbrajo ho trovato, che convenevolmente allignano. Ajutaſi con adacquarlo ſpeſſo, e cavarlo: e ſi deono i rampolli dalla radice ſtirpare, trattone i vettoni, i quali ſi ſerbano per piante. E formaſi in modo, che abbia ſolamente un pedale, non molto da terra levato. E ſe 'l prugno foſſe infermo, ſi dee mettere alle ſue radici morchia, ugualmente temperata, o cenere di forno, e maſſimamente di ſermenti. E ſe i frutti caſcono, forerai le ſue radici, e metteravi una bietta d' ulivo ſalvatico. E ſe da' vermi, o formiche ſarà moleſtato, sì ſi dee medicare nel modo, che ſi diſſe nel trattato degli arbori in comune. Le ſuſine ſi ſeccano al Sole diviſe in tre, o quattro parti, intorno a' noccioli. Altri ſono, che in acqua di mare, o in acqua bogliente le prugne colte di freſco, ſommergono, e tratte quindi, le fanno al Sole, o in forno ſeccare. De' prugnoli ſi ſanno ottime ſiepi, e utili, perocchè, per lo loro ſpeſſo pullulare, le fanno forti, e abbondantemente fruttificano. E quando due, o tre, o quattro anni paſſati, ſi tagliano, laſciatine certi rami, apparecchiano molti pali da vigna, e a fuoco ſono aſſai convenevoli. Ma acciocchè di diverſe generazioni di prugne s' abbia ſufficiente copia, per far ſiepe, niuna coſa ſarà più utile, che nel tempo della maturitade delle prugne, mandiamo i fanciulli alla piazza, ove ſi vendono, e dalle vili perſone ſi man-

mangiano, che ricolgano tutti i noccioli, di qualunque generazioni troverranno, li quali asciutti, e secchi si serbino, per piantare ne' sopraddetti tempi: de' quali da quattro, infino in sei, insiememente nel semenzajo si possón porre, acciocchè qnando saranno appresi alle fosse, e a' solchi delle siepi, si trasponga-no. Le prugne poco nutriscono, e le bianche son dure a smaltire, e nocive allo stomaco, ma un poco solutive: e però, quando son grosse, non si deono, se non grandi, mangiare, e quelle che perfettamente son nell' arbore maturate. E le prugne nere, certe sono dimestiche, e certe salvatiche. Anche delle dimestiche altre son nere perfettamente mature, e dolci, altre crude, e acerbe, e son dure, e verdi, e lazze, o vero afre: e certe rosse, e mezzane. Intra queste due, le nere, in arbore perfettamente mature, e dolci, sono meno fredde, e più umide: imperocchè la loro freddezza è nel cominciamento del primo grado, e l' umidità nella fine. Ma Plateario dice, che son fredde, e umide nel secondo grado. E Avicenna dice, che son fredde nel cominciamento del secondo, e umide nella fine del terzo, e di loro natura fanno lo stomaco umido, e ammollano il ventre, e la collera rossa dissolvono, e purgonla: ma, se troppe fossero nuocono allo stomaco. E le crude dure, verdi, e afre, son pessime in medicina, e in cibo, imperocchè la sua durezza allo stomaco molto nociva, e non nutrisce, e affatica ma le rosse son più fredde, e meno umide, e imp rò vagliono alla diarrìa, e alla dissenterìa. E ce sono, che, poichè son mature, le colgono, e le f dono per mezzo, e le seccano al Sole, poi le bag no con aceto, e ripongonle in alcun vasello. E q ste prugne, massimamente quelle, che son sec hanno virtù di mitigare, e di raffreddare le 'nt ra: onde vagliono nell' acute febbri, e infern

a

acute, e al riſtrignimento del ventre, per umor collerico: e ſe ſon verdi, ſi deono mangiare, e ſe ſon ſecche ſi cuocano in acqua, e le prugne ſi mangino, e l'acqua ſi bea. E Avicenna dice, che la ſua gomma è ſottigliativa, inciſiva, e ſalda le ferite, e conſolida l'ulcerazioni, ed è buona per le ſtretture, ſecondo che dice Iſidoro: e quando delle foglie delle prugne ſi laverà la bocca, rimuovono il fluſſo dall'ugula.

Del Peſco.

CAP. XXII.

IL Peſco è arbore manifeſto, piccolo, il qual toſto creſce, e poco tempo dura, e in ciaſcun luogo alligna: ma ſe ſono in aere caldo, e terreno arenoſo, e umido, ſon migliori per frutti, e per foglie, e per durare: ma ne' luoghi freddi, e maſſimamente ventoſi, periſcono, ſe non ſon d'alcun riparo, o chiuſura difeſi. E ſi deono i ſuoi noccioli del meſe di Novembre, ne' luoghi caldi, ma in tutti gli altri luoghi, del meſe di Gennajo, in luoghi paſtinati, porre due piedi, o uno, l'uno partito dall'altro. E quando ſaranno quivi le piante creſciute, ſi traſpòngano, e non più che due palmi, o tre, ſecondo Palladio, ſi ſotterrino adentro. E quando le piante ſon tenere, sì ſi deono ſpeſſamente dall'erbe purgare: e le piante di due anni ſi poſſono acconciamente traſporre in piccola foſſa, nè ſi deono porre troppo di lungi l'una dall'altra, acciocchè eſſendo inſieme, ſchifino il caldo del Sole. E ſia inneſtato ne' luoghi freddi, del meſe di Gennajo, o di Febbrajo, ne' caldi, di Novembre, maſſimamente ne' rami groſſi, nati preſſo alla terra, e preſſo allo ſtipite, imperocchè le ſommità non terran-

no, o dureranno poco. Inneſtaſi il peſco in ſe, nel mandorlo, e nel ſuſino, del meſe d' Aprile, e di Maggio, in luoghi caldi: ma in Italia s' inneſta uſcente il Maggio, e 'l Giugno ſi puote il peſco ingemmare, che per altro vocabol ſi dice impiaſtrare, tagliato il tronco di ſopra, e impiaſtrate molte gemme, a modo, che detto è. Ma io ho trovato il ſuo inneſtamento, fatto in ſuſino, ottimamente eſſere appreſo del meſe di Febbrajo. E ſi dee loro aprire la terra alle barbe nel tempo dell' Autunno, e ſi deono delle lor foglie letaminare. Anche ſi deon potare per modo, che ſolamente le putride, e corrotte verghe ſi rimuovano, imperocchè ſe alcuna coſa tagliaſſimo verde, ſeccherebbero, ſecondo che dice Palladio: ma appreſſo di noi la ſperienza contraddice. Anzi, ſe i rami verdi, in luoghi ſconvenevoli nati, ſi rimuovano, diventa l' albero più bello, e migliore: ma per la ventura, nella ſua regione erano i luoghi troppo ſecchi, e aſciutti. E queſto arbore diventa ſecco, per caldezza di Sole, perciò del continuo ſi rincalzi: e imperò dee eſſere ajutato la ſera con l' annaffiarlo, e con oſtacoli, i quali facciano ombra, sì come Palladio medeſimo dice. Le quali coſe intendo ne' luoghi troppo caldi, e ſecchi, perocchè nelle noſtre contrade temperate, non hanno biſogno. E dee avere un ſolo ſtipite, poco levato da terra. E conviene quando l' arbore è infermo mettere alle radici la feccia del vin vecchio, meſcolata con l' acqua. Contro alle brine ſi dee aggiugnere letame al peſco, o, come ho detto, la feccia del vin miſchiata con l' acqua: e varrà meglio ſe vi ſi metterà l' acqua, cottovi dentro fave, ſecondo che ſcrive Palladio. E ſe foſſe impedito da' vermi, ſi prenda la cenere, e ſi miſchi con la morchia, e vi ſi ponga, e morranno: o vi ſi metta orina di bue miſchiata con la terza parte d' aceto. E ſe i ſuoi

frut-

frutti cadeſſero, sì ſi dee ſcoprire la ſua radice, e vi ſi dee mettere un conio, o vero caviglia di lentiſchio, o di terebinto: o che, pertugiata in mezzo, vi ſi metta un palo di ſalcio. E ſe farà i frutti vizzi, o corrotti, ſi vorrà la corteccia del pedale, intorno al baſſo, ricidere: e quando ne ſarà un poco d' umore ſcolato, ſi dee la tagliatura con argilla, o con loto impagliato, coprire. Contro a' vizj del peſco, ſi dice, che fa prode la ſpartea ſoſpeſa a' rami. Le peſche ſi conſervano, ſe cavatone i noccioli ſi ſeccheranno al Sole. Anche ſe cavatone i noccioli, con mele ſi condiſcano, diventeranno di buon ſapore. Anche ſi dice, che ſi conſervano, ſe il ſuo bellico ſi riempierà tutto di pece calda, iv' entro gocciolata, e in chiuſo vaſello ſi riponga. Le peſche ſon fredde, e umide nel ſecondo grado, e generano flemma, e deonſi mangiare a digiuno: e appreſſo ſi dee ber vin pretto vecchio odorifero. Le peſche ſi dividono in due maniere, imperocchè certe ſono groſſe, e molli, o vero morbide, e queſte ſono più acquidoſe, cioè fredde, e umide. Certe ſon piccole, ſode, e dure, e queſte ſon più terreſtri, cioè più fredde, e alquanto ſecche, e maſſimamente, ſe non ſaranno perfettamente nell' arbore maturate, o che del tutto ſieno açerbe, e crude. Il ſugo delle ſue foglie bevuto, manda fuori i vermi cucurbitini, e quel medeſimo adopera, ſe di quel medeſimo ſi farà impiaſtro al bellico, ſecondo Avicenna. Il ſugo delle ſue foglie, meſſo nell' orecchio, uccide i vermini. Le peſche mature ſon buone allo ſtomaco, e in loro è virtù di dare appetito, e non ſi deon mangiare dopo altro cibo, perocchè ſi corrompono, ma deonſi innanzi mangiare: e le ſecche ſon di tarda digeſtione, e di non buon nutrimento, quantunque ſieno di molto: e le mature ammorbidano il ventre, e le non mature lo ſtringono.

Della Palma.

CAP. XXIII.

LA Palma è arbore, che produce i datteri, e deſidera aere caldo, o temperato, perchè in regione calda, innanzi il Verno matura il ſuo frutto. Ma nella fredda, la quale è nel quinto, o nel ſeſto clima, non matura, ſe non dopo Verno, al principio della Primavera, o della State del ſeguente anno, e intorno al ſettimo clima pullula, ma non alligna, per lo troppo freddo, il qual non può ſoſtenere. Ma più vera coſa è a dire, che nel ſeſto climate viva, e nel quinto ancora malagevolmente. Terra ſoluta, e ſabbionoſa richiede: onde è manifeſto, che 'l luogo, dove le palme, per ſe medeſimo, naſcono, non è quaſi ad alcun frutto utile. Piantanſi con le piante, del meſe d' Aprile, o di Maggio, tuttavolta in modo, che quando la pianta ſi pone, intorno ad eſſa, o di ſotto, ſi metta graſſa terra. Anche ſi pon del meſe d' Ottobre col ſeme, o vero co' noccioli de' datteri, non vecchi, ma novelli, e graſſi, nel cui ſemenzajo della terra, ſarà da meſcolar cenere. Tuttavolta è da notare, che la palma, che creſce d' un nocciolo, appena alligna, ma più toſto di molti poſti inſieme. E queſto avviene, imperciocchè la pianterella, che naſce d' uno, è tanto debole, che non può far pedale, che poſſa ſoſtener l' arbore: ma molte piante nate inſieme, e per riſtrettezza, l' una allato all' altra, continuate, fanno, e compiono il pedal dell' arbore. Ancora concioſſiecoſachè i noccioli, e il ſeme dell' altre piante abbiano virtù pullulativa, alcune di ſopra, alcune di ſotto, alcune dintorno, alcune di mezzo; il nocciolo della palma, il quale è l' oſſo del dattero,

l' ha

l'ha quaſi dal ſuo doſſo, e quivi è un pertugio ſtretto, alquanto lungo, per lo quale il ſuo germoglio eſce fuori. Perlaqualcoſa il ſuo ottimo piantare è, che queſti noccioli ſi mettano in un ſacchetto di panno lino nel ſabbione, e quanto ſi può fare, il pertugio dell' uno s' aggiunga, e accoſti al pertugio dell' altro, acciocchè la pianterella dell' uno, fortemente trapaſſi nella pianta dell' altro, e allora la forza di molte congiunte inſieme, faranno arbore più perfetto: imperocchè la palma d' una virtù, e potenzia non viene a perfezione, sì per lo ſeſſo, o vero natura, che in eſſo è più diſtinto, che negli altri arbori, e sì per la debilità del legno. Ancora il maſchio palmizio giammai non fa frutto alcuno, ma ſe il maſchio, piantato allato alla femmina s' inclina ad eſſa, per modo, che ſi tocchino inſieme i rami del maſchio, e della femmina, e il biforcamento de' rami della femmina, coſtringa i rami del maſchio, allora le palme ritte ſi partono l'una dall' altra, e la femmina in quel tempo concepe, non con alcuna ſuſtanzia uſcita del maſchio, ma per la ſua virtude. E ſimigliantemente queſto dimoſtrano l' opere de' villani, perocchè ſe le piante ſon dilungi l'una dall' altra, cioè il maſchio dalla femmina, tolgono i rami de' maſchi, e gli pongono ſopra delle femmine, e quella nelle ſue forche gli coſtrigne, e concepe di loro. Ma quando la femmina ſta carica del frutto, per lo vento, il quale mena lo ſpirito, o vero umore del maſchio, ſopra lo frutto della femmina ſi maturano i frutti. Ma non è da immaginare, che di queſto impregnamento, e maturamento, la pianta femmina abbiſogni, quando la pianta di più ſeme s' apprende, e naſce, imperocchè allora ha in ſe più piante maſculine in virtude, e ſuſtanzia. E ſi dee la pianta d' un' anno, o di due traſpor del meſe di Giugno, e nel cominciamento di Luglio, e ſia cavata in-

intorno assiduamente, acciocchè per annacquamento, vincano i continui ardori della State. Ajutansi le palme con l'acque alquanto salate: e se l'arbore è infermo, si conviene cavare intorno, e mettervi feccia di vin vecchio, e tagliare il soperchio capellamento delle sue barbe, o mettere un conio di salce nelle sue radici. Questo arbore malagevolmente cresce, lunghissimo tempo dura, e anzi il centesimo anno non fruttifica, secondo che scrive Plino. Ed è da sapere, che 'l frutto de' datteri, non per li picciuoli pendono da' rami suoi, anzi hanno certe sedie, nelle quali, sanza alcun mezzo, stanno ne' rami, e mirabil cosa di questo frutto vedemo, in ciò, che in una siliqua, o ver guscio, produce i suoi frutti, e ramicelli, ne' quali i suo' frutti sono. I quali gusci non s' aprono dalla parte di sopra, come diviene nella tunica, o vero guscio della rosa, o del giglio, e d' altri molti fiori, ma s' aprono di sotto dalla parte del ramo, e caggiono, poichè ne saranno usciti i datteri, e i rami, sopra i quali sono, in quel modo, che s' apre il guscio del papavero, e del porro. Ed è nella sommità di sopra a questo arbore un ricettacolo, nel quale è la molle sustanzia, la quale molto s' approssima alla sustanzia de' datteri, la quale, quando si taglia, secca la palma. I datteri son caldi, e umidi nel secondo grado, e generan sangue grosso, e son malagevoli a smaltire: tuttavolta son più digestibili de' fichi secchi, e più provocano l' orina. Ma a coloro, che gli costumano di mangiare, ingenerano costrignimento, e durezza, e grossezza, e enfiamento di fegato, e di milza, e son nocivi alle gengìe, e a' denti, e fanno dolore nella bocca dello stomaco.

Del

Del Pino.

CAP. XXIV.

IL Pino è arbore noto, il quale ſi crede, che ſia utile a tutte le coſe, che ſott' eſſo creſcono. Deſidera luogo magro, e ſpeſſamente marino, e tra i monti, e tra i ſaſſi, ſi truova più ampio, e bello, e ne' luoghi ventoſi, e umidi diventano gli arbori maggiori. Ma a queſta generazion d' arbori deputerai quelle pianure, o vero monti, i quali non poſſono ad altri arbori eſſere utili. Arerai adunque que' luoghi diligentemente, e purgherai, e vi ſpargerai i ſemi, a modo, che ſemini il grano, e con lieve ſarchiello il copirrai, e non ſi dee più di un palmo naſcondere. E poichè nati ſaranno, non ſi deono traſporre, perocchè non agevolmente s' appigliano, e a pena creſcono: e non ſi deono per alcun tempo tagliare, perocchè ſene ſeccano: e nel luogo del ramo, o vero della radice tagliata, altra pianta non naſce. Seminiſi adunque co' ſuoi noccioli, cavati dalla pina, ſanza ſcaldarla a fuoco, e ſi macerino in acqua per tre dì, nelle calde, e ſecche regioni, del meſe d' Ottobre, e di Novembre: ma nelle fredde, e umide, di Febbrajo, e di Marzo. Altri ſono, che dicono, che 'l frutto del pino ſi dimeſtica per traſporſi, e traſpongonlo in queſta maniera, cioè. Che prima ſotterrano molti ſemi in vaſelli di legno ripieni di letame, e di terra, e quegli, poichè ſaranno creſciuti, laſciato quello, che ſia più ſaldo, ſi lievano via tutti gli altri. E poichè ſarà a convenevol creſcimento pervenuta, traſpongono la pianta di tre anni, con tutto 'l vaſello: il qual vaſello, poi rompono nella foſſa, e rotto, danno alla pianta larghezza di diſtenderſi, tuttavolta miſchiando

con

con la terra ſterco di cavalla. E ſi dee oſſervar, che la ſua radice, la quale è una ſola, e diritta, ſi poſſa, inſino alla ſua ſommitade, intera, e ſanza leſione alcuna traſporre, e ſi dee difendere ſolamente dalle beſtie, mentre, ch' è tenera, e debole, che non la rodano, e ſcalpiccino. Il potar le novelle piante del pino, le promuove in tanto, che raddoppia la lor creſcenza. Anche ſi dice, che ſotto la lor corteccia naſcono agevolmente vermini, che rodono il legno, e guaſtano: onde, ſe ſi ſpoglierà ſpeſſamente delle ſue cortecce, durerà più lungo tempo: e le ſue pine poſſono in eſſo arbore, infino al meſe di Novembre, dimorare: e ſi deono le più mature pine ſcerre, innanzi, che i pinocchi ſi manifeſtino, i quali, ſe non ſi purgano, non poſſono lungamente durare. Tuttavolta ſono alcuni, i quali in vaſi di terra nuova, e ripieni di terra, affermano, che co' ſuo' guſci ſi conſervano. La pina, ſecondo Iſac, è calda, e umida nel ſecondo grado: e ſecondo Avicenna, è calda, e umida nel terzo, ed ha virtù lenitiva, umettativa, e alquanto apritiva, ed è ottimo cibo a color, che hanno difetto negli ſpiritali membri, e che hanno apoſtema di freddo umore. E agli aſmatici, cioè a coloro, che hanno ſecca toſſa, e agli etici, e conſunti: e accreſce il ſangue, e provoca a luſſuria: e ſi può per ſe medeſima dare, o con iſciroppo, o con lattovare, o ne' cibi. E la corteccia di fuori vale contro alla toſſa, allora, che la pina ſi lieva dell'arbore, ſe ſi cuoce in acqua, e poi ſi ponga ſopra 'l carbone acceſo, per modo, che lo 'nfermo riceva 'l fummo.

Del Pepe.

CAP. XXV.

IL Pepe è arbore piccolo, e naſce, e ottimamente fruttifica ſotto 'l ſegno del Cancro, e nel primo clima, ov' è molta aduſtion di Sole, e maſſimamente nel monte Caucaſo, ſecondo che dice Iſidoro. Diceſi ancora, che i ſerpenti guardano le ſue ſelve. Ma gli abitanti di quelle contrade, nel tempo della maturità ſua, incendono le ſelve, e i ſerpenti fuggono, e per quello, le granella del pepe, ch' erano naturalmente bianche, diventan nere, e vizze. Ma Dioſcoride dice, che i Saracini, poichè l' hanno colto, lo mettono nel forno, acciocchè la virtù germinativa gli ſi tolga, e non ſi poſſa in altre parti ſeminare. In luoghi temperati naſce ancor, ma non vi fruttifica, ed imperciò il piantarlo, appo di noi, è di niuna utilitade. Il pepe è caldo, e ſecco nel terzo grado, ed ha virtù diſſolutiva, e confortativa, e la ſua polvere poſta alle nari, provoca ſtarnutazione, e mondifica il cerebro dalla ſuperfluità flemmatica. Il vino della ſua decozione, e de' fichi ſecchi, mondifica i membri ſpiritali dall' umore appiccante, e mirabilmente vale contro all' aſma, che da cagion fredde procede. Anche la ſua polvere con fichi data, vale a quel medeſimo: e data ne' cibi, conforta la digeſtione: e non è mica utile a' ſanguinei, nè a' collerici l' uſo del pepe; imperocchè diſſolve, e alcuna volta induce lebbra. Anche la ſua polvere poſta in ſu la carne sì la rode. E Avicenna dice, che meſſa nel palato, con mele, vale alla ſquinanzìa, e mondifica il polmone. Bevuta con l' aceto, e unta, e fregata, vale alle poſteme della milza, e provoca l' orina, e manda fuorí la creatu-

ra, e dopo il coito corrompe la creatura con la ſua fortezza.

Della Quercia, Rovero, e Cerro.

CAP. XXVI.

LA Quercia, il Rovero, il Cerro, ſono arbori grandi, i quali ſon quaſi d'una medeſima natura, e hanno molta ſimilitudine nella ſodezza, e durezza, de' loro legni, e nella forma delle lor foglie, e frutti: imperciocchè tutti producon ghiande, e tutti fanno profonde, e molte grandi radici: ma ſon differenti nella forma degli arbori: imperocchè la quercia fa corto pedale, e i rami grandi da tutte le parti ſparti. Il rovero fa il pedale diritto, e alto, con meno rami: ma il cerro fa il pedale lunghiſſimo, e molto diritto, e pochi rami. Queſti arbori richieggono terra ſalda, e dura, o mezzana, o montuoſa, o proſſimana a' monti. Ma la terra riſoluta, e acquidoſa, e ſpezialmente ſabbionoſa, ſchifano. Seminanſi con le ſue ghiande nel ſemenzajo, o ne' campi, o nelle ripe de' foſſati, poſte del meſe di Gennajo, di Febbrajo, o del meſe di Novembre. Colgonſi le ghiande nel tempo, che caggion mature dall'arbore, e ſerbanſi ſecche al Sole, per lo cibo de' porci, perocchè molto ſi confanno a loro. Tutti i predetti arbori durano lungamente in lavorii fatti ſotterra, e il rovero è ottimo ſopra terra: ma gli altri due non ſono mica tanto buoni. Le ghiande ſon fredde nel primo grado ſecche nel ſecondo, e non s'uſano in uman cibo, ma per li porci, imperocchè ſono alla digeſtion contrarie, e indurano il ventre, e imperciò vagliono alla diſſenterìa, e all'ulceragioni delle budella, e al fluſſo del ſangue: ma tuttavolta provocano l'orina, e nutriſ-

triſcono il corpo, quaſi, come certe granella, e tardi diſcendono dello ſtomaco, e fanno dolor di capo, per lo lor fummo, il qual ſale dallo ſtomaco. Ma la ſua ſuperficie è molto lazza, e ſimigliantemente le galle de' detti arbori, onde vale al fluſſo del ſangue delle femmine. Anche la lor cocitura è convenevole alle piaghe delle budella: e ancora ardendole, e la loro polvere prendendo, e poſta nella natura della femmina, diſecca l' umor putrido, e quindi ſcolano. E Avicenna dice, che le foglie loro ſon di forte lazzezza: e la ghianda fa utile, nello 'ncominciamento alle poſteme calde. Anche le ſcorze delle ghiande fanno riſtrignere, e ſaldar le piaghe, quando ſi peſtano, e vi ſi polverizzan di ſopra. E le lor galle ſi fregano con aceto ſopra la 'mpetigine, e rimuovonla. E la loro polvere ſi ſparge ſopra l' acqua, e beveſi contro alle piaghe degl' inteſtini, e antico fluſſo. E ſimilmente, quando ſi mette nelle medicine, è convenevole a queſta operazione.

Del Sorbo.

CAP. XXVII.

IL Sorbo è arbore noto, il cui frutto è di due fatte, cioè, o piccolo, e ritondo, e queſto produce la femmina: o grande, un poco lungo, e acuto, il quale naſce del maſchio. Amano luoghi umidi, e proſſimani a freddi, e dilettanſi, o nelle montagne, o in luoghi proſſimani a monti, più che nelle valli, o dilungi da' monti, e diſideran terra graſſiſſima: e dimoſtramento di ciò ſia il ſuo ſpeſſo naſcimento in sì fatti luoghi. Del meſe di Gennajo, di Febbrajo, e di Marzo ſi ſeminano le ſorbe acconciamente ne' luoghi freddi, ma ne' caldi, d' Ottobre, e di Novembre,

bre, in tal modo, che le mature ſorbe in ſemenzajo ſi pongano. E chi le vorrà porre con le piante, ne potrà fare a ſua volontade, purchè ne' caldi luoghi, del meſe di Novembre, e ne' temperati di Gennajo, e di Febbrajo, e ne' freddi inclinante il Marzo, ſi diſpongano. E deeſi la ſua pianta traſporre quand'ella è forte, e deſidera le foſſe alte, e gli ſpazj ampli, acciocchè dimenata da' venti, divenga grande, perocchè a ciò molto fanno prò. Del meſe d' Aprile, o vero in fine di Marzo, il ſorbo s' inneſta in ſe, e nel melo cotogno, e nel pruno albo, avvegnachè in eſſo diventi picciolo: inneſtaſi ſotto la corteccia, e nel pedale. E ſecondo ch'io penſo, anche ne' meli, e ne' peri acconciamente ſi può inneſtare. Rallegraſi per adacquamento ne' tempi ſecchi, e per continuo cavamento. E deſi formare in modo, che un ſolo pedal poſſegga, levato da terra dintorno di dieci, o dodici piedi. E ſe foſſe moleſtato da vermi roſſi, e piloſi, che naſcono in eſſo, e ſoglion roder le ſue midolle, ſene deono, ſecondo, che dice Palladio, alcuno cavare, ſenza ingiuria, o leſion d' arbore, e arderli ivi appreſſo, perlaqualcoſa ſi crede, che gli altri fuggano, o periſcano. Le ſorbe ſi ſerbano in queſto modo, cioè. Che le più dure ſi colgano, e ſi ripongano: e poichè cominceranno ad ammezzare, ſi deono mettere in orciuoli di terra, e empiergli, e di ſopra ſi deono coprir di geſſo, e mettanſi in una foſſa, due piedi adentro, in luogo ſecco, fatta ſotto 'l Sole, e con la bocca di ſotto: e di ſopra ſi dee la terra forte calcare. Anche ſi ſeccano al Sole, partendole in tre parti: e quando ſi vorranno uſare, ſi macerino con acqua bollente, e ritornano con piacevol ſapore. Altri ſono, che co' ſuoi picciuoli le colgono verdi, e appiccanle in luoghi oſcuri, e aſciutti. Delle ſorbe mature ſi fa il vino, sì come delle pere. Il legno del

ſorbo è ſodo, e non tiglioſo, ma agevolmente frangibile, perlaqualcoſa ottimamente ſi pialla, e puliſce, onde molto è convenevole a lavori di vaſi, e degli ſcrigni, e degli aſſi, e tavole, le quali richieggono la faccia di ſopra pulita, e piana, e 'l ſuo legno è roſſo. La ſorba è fredda, e ſecca, e coſtrettiva del ventre, eziandio ſe fia perfettamente matura.

Del Giuggiolo.

CAP. XXVIII.

IL Giuggiolo è un' arbore piccolo, molto ſcabroſo, le cui foglie ſono molte, e inſieme ſerrate, quaſi a modo d' un ramucello, e che inſieme, nel tempo del Verno, dall' arbore caggiono, il cui frutto è ſimigliante all' orbacche, o alle bocce delle roſe, o al frutto degli ulivi, ed ha ſolamente un nocciolo. Il ſuo legno è dentro molto roſſo, bello, e ſodo, e però ſene fa ſtromenti da ſonare, e ſpezialmente cetere. Deſidera aere temperato, e non teme il freddo. In terra graſſa, e ſoluta s' allegra molto. Seminaſi co' ſuo' noccioli in ſemenzajo, del meſe di Novembre, o di Febbrajo, aſſai diligentemente nutriti: i quali, quando ſaranno creſciuti, ſi traſpongono di due, o vero di tre anni. Ponſi ancora con le piante, che ſieno ſopra le radici della madre, o di quelle, che ſaranno nate del frutto, che cade appreſſo la madre. E ſecondo ch' io penſo, ſi poſſono inneſtar nel pruno albo, e forſe nel prugno nel meſe di Febbrajo, e di Marzo, nel legno feſſo. E formaſi per modo, che abbia un ſol pedale, levato da terra intorno di ſei piedi. Colgonſi le giuggiole nel tempo della vendemmia, quando dimoſtrano roſſezza, o vajezza, le quali ſono aſſai dilettevoli a manicare, ma poco nuriſcono.

Del

Del Ginepro.

CAP. XXIX.

IL Ginepro è un' arbuſcello piccolo, noto aſſai, il quale deſidera aere caldo, o temperato, o terra arenoſa, e ſoluta, e quaſi ſterile: e maſſimamente naſce, e fruttifica nel lito del Mare, o ne' monti, quaſi ſterili, ne' quali è la terra ſoluta, che lima s'appella. Ma ne' luoghi acquoſi, e nelle valli non va innanzi, perocchè, per troppa umidità ſi corrompe, e con piccolo, e ſecco nutrimento ſi ſoſtenta. Di queſto arbucello ſono due maniere, cioè il maſchio, il quale ſi lieva in alto, e molto poco fruttifica, e la femmina, la qual poco levata da terra, ſpande i ſuo' rami preſſo ad eſſa. Il quale arbore, per maravigliоſo modo, tutto quaſi il tempo dell' anno fruttifica, e matura il frutto. Anche n' è un' altra maniera di più belli aſſai, e migliore, il cui frutto e roſſo, e groſſo, come piccole ciriege. Queſto arbucello è ſalvatico, e ne' detti luoghi, per ſe medeſimo naſce: tuttavolta, ſe alcun deſidera di piantarlo, lo pianti co' ſuo' noccioli, o traſponga le piccole piante, levate dalla madre, in que' luoghi, ch' a lui piacerà, e le ſue radici non profondi molto ſotto la terra. Il quale non s' allegra d' eſſer cavato, ſe in luogo non foſſe già troppo ardente, e riarſo. E ſi dee del meſe di Febbrajo, o di Marzo ſeminare. E non ha biſogno di potarſi, nè di formarlo in modo d' arbore, ſe alcuno non voleſſe già il maſchio, per diletto, in alto mandare. Coglieſi il ſuo frutto allora, che dimoſtra per ſucceſſione, con la nerezza, o vero roſſezza, la ſua maturitade. Il ſuo legno e roſſo, e bello, e alquanto vajo, e odorifero, ed è buono per iſchidioni, il qual

ſuo

ſuo ſapore nella carne, iv' entro arroſtita, laſcia. Anche ſene fanno cucchiai aſſai belli. Il ſuo frutto è caldo, e ſecco, e molto vale contro alla fredda toſſa mangiato, e cotto nel vino, e sì ſi bee il detto vino, e 'l frutto ſi mangia. E i ſuo' rami col frutto, e con le foglie, cotti in acqua, con vino, e meſſi in vaſelli, i quali ſentano di muffa, con vino, o con acqua bollente, e turato il pertugio di ſopra, e rimenati intorno, iv' entro guazzati, mirabilmente purgano i vaſelli, e danno loro odore, e ſapor laudabile, e buono.

Degli Arbori non fruttiferi, e d' ogni loro utilità.

CAP. XXX.

SUfficientemente è di ſopra trattato degli arbori fruttiferi, e del cultivamento loro, e utilità. Ma ora ſi dirà brevemente di tutti gli arbori, e ſterpi, che non fruttificano, i quali ſi truovano nelle parti noſtre, e della loro utilitade, ſecondo 'l medeſimo ordine d' alfabeto.

Dell' Abeto.

CAP. XXXI.

L' Abete, che volgarmente ſi chiama Piella, e Larice: ſon quaſi una medeſima coſa, li quali non ſi cultivano: è nell' Alpi, e ne' luoghi ventoſi molto creſcono, e tutti maravigliosamente ſi levano diritti in alto, e d' ogni tempo hanno verdi le foglie. De' quali ſi fanno arbori, e antenne di navi grandi, a che non puote eſſer ſufficiente niuno altro arbore. Ottimi ſono in tutti i lavorii aſciutti degli edificj impe-

rocchè ſon leggieri, e forti, e durabili: e l'aſſi, fatte di quegli, molto in ciaſcuna parte ornano le magioni. Faſſi ancora vaſelli da vino grandi, così, come piccoli: ma in eſſi agevolmente inacetiſce il vino. Ma Larice è buono ſpezialmente da farne le ſecchie, nelle quali ſi reca l'acqua: imperocchè l'abete, e la piella agevolmente per l'acqua diventano vizioſi.

Dell' Ontano.

CAP. XXXII.

L'Amedano, cioè l'Ontano, è un' albero, che non ſi cultiva, ma in luoghi pantanoſi, e acquoſi, ſpezialmente ſi diletta, ed è legno utile, per mettere in edificj. Ma è neceſſario, e utile, ſe è da piantare in luogo umido di fondamento: imperocchè fitto verde ſotterra, incontanente barba, e ingroſſato, per più pali, proſſimamente poſti, e ridotti in un corpo, fa fortiſſimo, e lungamente durabile fondamento. Anche ſene fanno convenevolmente taglieri, e boſſoli, i quali radiſſime volte fendono.

Dell' Acero.

CAP. XXXIII.

L'Acero è arbore aſſai grande, il quale ſi truova nell' Alpi, ottimo per far nappi, e ſcodelle, e taglieri, e vivuole da ſonare, e tutti dilicati lavorii: imperocchè 'l ſuo legno è bianco, e ſodo, e molto pulito diventa. Ma le ſue ſcodelle agevolmente ſi fendono per lo caldo, ſe non ſaranno già fatte del ſuo legno, in quattro parti feſſo, o di nodoſa, o di nervoſa radice.

Del

Dell' Avornio.

CAP. XXXIV.

L' Avornio è arbore piccolo, il quale ſimiglia-
mente naſce in Alpi, la cui corteccia di mezzo, data in cibo, o in beveraggio, mirabilmente muove il ventre.

Dell' Agnocaſto.

CAP. XXXV.

L' Agnocaſto è uno ſterpo, o vero bronco, cioè piccolo arbucello, il quale d' ogni tempo ſi truova verde, e più in luoghi acquoſi, e negli aſciutti meno, e 'l ſuo legno è duro, e le ſue foglie ſon come quelle dell' ulivo, ma più morbide, e liſce: ed è caldo, e ſecco nel terzo grado, ſecondo alcuni, ma, ſecondo Avicenna, è caldo nel primo, e ſecco nel ſecondo. Le foglie, e i fiori ſi confanno a uſo di medicina, e più i fiori, che le foglie. E i ſuo' fiori ſi chiamano l' agnocaſto, i quali ſi colgono nella Primavera, e ſolamente per tutto l' anno ſi conſervano. E quando ſon verdi, ſono di maggiore efficacia, che ſecchi. E chiamaſi agnocaſto, perocchè reprimendo la luſſuria, rende caſto colui, che ſopra il porta, come l' agnello. E fattone letto, toglie, e coltrigne la luſſuria, rimovendo la polluzione, e 'l rizzamento della verga, ſecondo che dice Avicenna. Facciaſi anche fomento, al luogo della generazione, dell' acqua della ſua decozione, e beaſi il ſugo. E contro la gomorrea ſi cuoca un poco di caſtorio, nel ſugo ſuo, e dieſi a bere. Anche le foglie, e i ſuoi fiori ſi cuocano in aceto, e vi ſi giunga caſtorio, e ſi faccia impiaſtro ſopra i membri genitali. Ed è da ſapere, che certe coſe ſono, che ſpengono la luſſuria,

ſpeſſando lo ſperma, sì come il ſeme della lattuga, il petorſillo, i cedriuoli, i melloni, i cocomeri, le zucche, l'aceto, le porcellane, la lattuga ſalvatica, il ſumàco, la canfora, e ſimiglianti coſe. E certe coſe la ſpengono, debilitando gli ſpiriti, e conſumando lo ſperma: sì come la ruta, la majorana, l'agnocaſto, il comino, la nepitella, e l'anèto: perocchè queſte coſe ſon calde, e apritive, e diſtruggon la ventuſità. Ancora il fomento fatto della decozion dell'acqua dell'agnocaſto, diſecca la ſuperfluità della matrice, e ſtrigne la ſua bocca. Ancora vale la decozion dell'agnocaſto, dell'appio, e della ſalvia, in acqua ſalſa, contr'alla litargia, ſe di quella ſi fregherrà fortemente le parti di dietro del capo. E Avicenna dice, che ſe ſene farà ſuffumigio alle femmine, quando avranno gran diſiderio di giacer con huomo, guarranno: e le ſue foglie ſcacciano gli animali venenoſi.

Del Boſſo.

CAP. XXXVI.

IL Boſſo è arbore piccolo, il legno del quale è duriſſimo, del color del gruogo, e molto bello. Il quale arbore è ſempre di belle frondi verdi veſtito, delle quali le donzelle fanno ghirlande. E puoſſi non ſolamente piantare, ſe le piante piccole radicate, e divelte dal pedale della madre ſi pongano: ma eziandio ſe i ſuo' rami, rimoſſe le foglie, ſi ficchino in terra. E la raditura di queſto legno, perocch' è fredda, e ſecca, cotta in acqua di pozzo coſtrigne il cadimento de' capelli, ſecondo che dice Dioſcoride. Tigne eziandio i capelli, ſe della ſua decozione ſi lavano. Del ſuo legno ſi fa ottimi pettini, e cucchiai, e manichi di coltellini, e ſcacchi, o tavolelle: e ogni lavorìo piccolo, che richiegga belliſſimo legno da 'n-

ta-

tagliare, perocchè riceve, e ritiene acconciamente ogni, e qualunque forma.

Del Brillo.

CAP. XXXVII.

IL Brillo è un piccolo arbucello, il quale naſce nell' arene de' fiumi, e fa molte, e belle verghe, che ſi colgono del meſe d' Aprile quando il ſugo ſi muove in quelle, e ſi sbucciano, e ſene fanno corbe, e gabbie da uccelli, e da ſeccar cacio; e caneſtri, ne' quali il pane, e frutte ſi portano. Anche delle ſue radici ſi fanno belliſſimi carnieri, e ſene legano i manichi delle falci, e pennati, i quali ſono neceſſarj a tagliar legni, e potar le vigne.

Dell' Arcipreſſo.

CAP. XXXVIII.

IL Cipreſſo è arbore grande, e bello, e ſempre di verdi frondi veſtito, e imperciò volentieri ne' Chioſtri de' Monaci, e Frati ſi pianta. E il ſuo legno è molto odorifero, e bello, del quale ſi fanno belliſſime, e odorifere tavole, le quali gli huomini pongono volentieri ne' fondi degli ſtrumenti muſicali, come nel liuto, nella chitarra, e negli altri, e tutte opere dilicate. Queſto arbore, sì come dice Avicenna, è caldo nel primo grado, e ſecco nel ſecondo: e alcuni dicono, ch' è freddo, e le ſue foglie, e galle ſono ſtitiche, e le foglie rimuovono la morfèa, e ſaldano le ferite: e la ſua noce, o vero galla, fa il ſimigliante, e conforta i nervi, e fortifica, e mollifica, o vero ſtrigne il mollificamento: e la decozione della ſua noce con l' aceto, mitiga il dolor de' denti.

Della Canna.

CAP. XXXIX.

LA Canna è nota, la qual desidera la terra mezzanamente umida, e grassa. E i canneti si fanno in questo modo, cioè. Che lavorata ugualmente la terra, e pattinata, o vero vangata del mese di Febbrajo, e fatto piccolissime fosse, un piè l'una di lungi dall'altra, gli uovoli delle canne, per ciascuna fossa, si sotterrino. E se la provincia è calda, e secca, è bisogno, che si diputino a' canneti umide valli, e abbondevoli d'acqua: e se la regione è umida, si deono in luoghi mezzani ordinare, ma che sieno al fugo delle ville suggetti. Zappansi, come le vigne, e con le marre si tagliano al pari della terra, del mese d'Ottobre, e di Novembre. Ma se alcuni antichi canneti vi sono, del mese di Febbrajo si sarchino, e cavino attorno, ricidendo quelle cose, che son da purgare nella radice, cioè il fracidiccio, e mal nato, e quelli, che non hanno occhi da germinare. Delle canne si fanno i pali, e le pertiche delle vigne, e stuoje, delle quali i poveri fanno tramezzi nelle lor case. E secondo, che dice Avicenna, sono di forte infreddamento. E le foglie della canna, le radici, e la corteccia, fanno prode alla lopitìa, e mandano via le chiazze, e macchie. E la sua radice, con la cipolla salvatica, trae quelle cose, che nella carne si ficcano. E la lanugine, la quale è il suo fiore, quando cade nell'orecchio, fa venir sorditade, perocchè iv'entro s'invischia, e non esce.

Della Ginestra.

CAP. XL.

LA Ginestra è un'arbuscella sì piccola, e debile, che molto s'approssima a natura d'erba, la quale

le ne' monti, e ne' magriſſimi luoghi naſce, e produce fiori di color giallo belliſſimi, i quali adoperano le giovani per ghirlande. De' cui ramucelli, quando i vinchi mancano, ſi poſſono i tralci delle vigne legare. Anche delle gineſtre ſi può fare ſtoppa, la quale in luogo di canape, o di lino ſi può uſare.

Del Faggio.

CAP. XLI.

IL Faggio è arbore grande, il quale naſce nell' Alpi, del quale ſi fanno ottime lance, e aſſi di ſeggiole, e di libri. Anche è utile negli edificj, poſto in luogo aſciutto, ma nell' umido ſi corrompe. E Iſidoro dice, che la ghianda, o vero frutto del faggio, è molto dolce, e nutrichevole, e la ſua midolla piace molto a' topi, e ingraſſa i ghiri, ed è convenevole a' tordi, e a' colombi, e gli nutriſce, e fa la lor carne tenera a cuocere. La ſuſtanzia del ſuo legno è acconcia in molti lavorii, ma non molto dura, perocchè volentieri è roſa da' vermi. Anche è molto neceſſaria all' arte del vetro, innanzi, che ſia da' vermi mangiata, perocchè della ſua cenere ſi fa il vetro, con l' aggiunzione di certe altre coſe, per la virtù del fuoco.

Del Fraſſino.

CAP. XLII.

IL Fraſſino è arbore aſſai grande, il quale in graſſi, e umidi boſchi ſi diletta. E il ſuo legno aſſai è buono per fuoco, e ottimo per li cerchi delle botti, e de' tini, e per le ruote de' carri. Anche è convenevole negli edificj ſecco, e non verde, pure, che non tocchi la terra, perocchè allora ſi corromperebbe per l' umido. Ancora la ſua ſelva tagliata di terzo in

ter-

terzo, o di quarto in quarto anno, produce ottime pertiche, per le vigne. E Plinio dice, che le foglie del fraſſino ſono utili contra 'l veleno, imperocchè cavatone il ſugo, e datone a bere, dona ſommo ajutorio contra i ſerpenti. Ed è tanta la virtù ſua contr' a' ſerpenti, che la mattina, nè la ſera non ardiſcono alla ſua ombra approſſimare. E ſe ſi poneſſe intra 'l fuoco, e le foglie del fraſſino il ſerpente, più toſto nel fuoco, che nelle foglie ſi gitterebbe. Anche la ſua corteccia, e le ſue foglie coſtringono il ventre, e 'l vomito, fatto per difetto della virtù contentiva, ſe con acqua piovana, e aceto ſi cuocano, e ſi pongano ſopra lo ſtomaco. Ed è arbore caldo e ſecco nel ſecondo grado, ſecondo che Plateario dice.

Del Fraſſignuolo.

CAP. XLIII.

IL Fraſſignuolo è arbore ſimigliante al Fraſſino, nel legno, e nelle fronde, il quale ne' luoghi dimeſtichi, e cultivati ſi diletta. Queſto arbore produce un frutto, o vero granella piccole, le quali ſono nere, quando ſon mature, e molto dolci, ma non hanno ſopra de' loro noccioli, niente quaſi di polpa. Ancora ſeccati, molti meſi ſi poſſon conſervare.

Del Naſſo.

CAP. XLIV.

IL Naſſo è arbore piccolo, il quale naſce ne' monti, e nell' Alpi, è ottimo per baleſtri, e archi di legno.

Del

Del Fuſano.

CAP. XLV.

LA Fuſaggine è arbore piccolo, il quale naſce nelle ſiepi, del cui legno ſi fanno ottime fuſa, e archetti di vivuole.

Dell' Oppio.

CAP. XLVI.

L'Oppio è arbore aſſai grande, il quale ha il legno bello, e bianco, quaſi ſimigliante all' acero, del quale ſi fanno ottimi gioghi da buoi, e taglieri, e ſcodelle, e tavole, per far dilicati lavorii.

Del Pioppo, e dell' Albero.

CAP. XLVII.

IL Pioppo, e l' Albero ſon quaſi ſimiglianti arbori in grandezza, e in forma delle foglie: ma il pioppo creſce più in alto, e 'l ſuo legno non puliſce, ma l' albero ſtende più i rami per li lati, e 'l ſuo legno è più bianco, e più bello, per far tavole, e ſono aſſai convenevoli agli edificj, quando ſi pongono in luogo aſciutto, avvegnachè in eſſi non durino lunghiſſimamente. E dilettanſi in luoghi umidi, e arenoſi, e ſpezialmente il pioppo, e non poſſono, ne' monti, e ne' luoghi ſaſſoſi, e cretoſi, o argilloſi, durare. Piantanſi con rami d' un' anno, o di due, o di più, fitti in terra, e agevolmente s' appigliano. Anche s' è provato, che l' albero s' è tagliato, e dovunque ſono i pezzuoli, e rotture della tagliatura ſaltati, è nata di quelli, quaſi una ſpeſſa ſelva. Puote eziandio queſta coſa incontrare, per pullulazione delle radici, le quali intorno l' arbore tagliato, quaſi tut-

tutta la terra occupano nella ſua ſommitade. Perla-qualcoſa ancora ſi truova, che li predetti arbori fanno gran danno alle vigne, e a' campi del grano. Il pioppo ha queſta proprietà, che ſe ſi pota nel tempo della State, agevolmente ſi ſecca, e diventa infermo, debile, ſcabroſo, e aſpro. Ed è detto popolo, perchè tagliato pullula a guiſa di popolo, come dice Iſidoro.

De' Roſai.

CAP. XLVIII.

I Roſai ſon noti arbucelli, de' quali certi ſon bianchi, e certi roſſi. alcuni ſono dimeſtichi, e alcuni ſalvatichi. E Plinio dice, che i dimeſtichi, diventan ſalvatichi, per ſuttrazione dell' acqua, e del coltivamento, e i ſalvatichi diventan dimeſtichi. I bianchi, così i ſalvatichi, come i dimeſtichi fanno forti ſiepi, perocchè hanno molte, e forti ſpine, e tutte in tanto ritorte, che coloro, che vogliono per eſſe entrare, per forza ritengono. Ma i roſai roſſi debili verghe, e ſpine producono. Piantanſi con piccole piante, e con verghe diviſe in piccole particelle, e poſte nel ſemenzajo, e ſi piantano co' ſemi. E i ſuoi ſemi ſon quelli, che nelle bocce roſſe ſono ricolti, la cui maturitade, acconcia a piantare, ſi conoſce, quando dopo la vendemmia hanno color roſſo, e alquanto ſono mezzi. E ſe ve ne foſſe alcuno, che foſſe vecchio, ſi cavino dattorno, e tutto 'l ſeccume ſi ricida. Anche quelli, che ſon radi, ſi poſſono riparare, per propagginamento di verghe. La roſa è fredda nel primo grado, e nel ſecondo ſecca, e la verde, sì come la ſecca, ſi confà ad uſo di medicina. Seccanſi alquanto al Sole, e poſſonſi ſerbar per tre anni. E quando ſi truova la recezion delle roſe, ſi deono porre ſecche nelle medicine, perocchè più

age-

agevolmente ſi peſtano. Delle roſe verdi ſi fa il mele roſato, e il zucchero roſato: e il lattovaro del ſugo delle roſe, ſciroppo roſato, olio roſato, e acqua roſata. Il mele roſato ſi fa in queſto modo. Imprima ſi debbe il mele ſchiumare, appreſſo colare: poi vi ſi mettano le foglie delle roſe, gittati i picciuoli, e certi bianchi, che ſono dalla parte di ſotto, e minutamente tagliate ſi pongano, e ſi faccia alcuna decozione: e 'l ſegno della ſua decozione è l' odore, e 'l color roſſo: e ſi metta in libbre ſette di mele una libbra di roſe. Puoſſi per cinque anni ſerbare, ed ha virtù confortativa per l' aromaticità, e di mondificare, per lo mele. E ſi dae acconciamente a' flemmatici, a' collerici, e maninconici nel Verno, e nella State. A' debilitati ſi dà con la mulſa fatta dell' acqua, e del mel roſato, e ſi dà a mondificar gli ſtomachi di freddi umori il mele roſato, con acqua della decozione del ſeme del finocchio, giuntovi tre granella di ſale. E ſecondo Niccolao, ſi fa in queſto modo. Che nelle dieci libbre il puriſſimo, e bianco mele ſchiumato ſi ponga libbre una di ſugo di roſe freſche nel pajuolo poſte al fuoco: e quando avrà cominciato a bollire, vi ſi giungano quattro libbre di roſe verdi, con le forbici, o col coltello tagliate, e bolla inſino a tanto, ch' e' torni alla conſumazion del ſugo: e mentre ch' e' bollirà, ſempre ſi meſti; e meſſo in vaſello di terra, quanto più vi ſi terrà, tanto ſarà migliore. Il quale, preſo con l' acqua fredda, conforta, e coſtrigne lo ſtomaco. Preſo con la calda; mondifica: e ſi dee dare la mattina, e dopo il Meriggio. E in quel medeſimo modo ſi fa il mele violato, e vale a' tiſichi, che hanno febbre, dato con l' acqua tiepida. Il zucchero roſato ſi fa in queſta maniera. Prendaſi le foglie delle roſe verdi, peſte col zucchero, e tritinſi bene, e riponganſi in vaſello di vetro, per trenta dì al Sole,

e ſi muovano ogni dì, acciocchè bene ſi meſcolino, e ſi metta in quattro libbre di zucchero, una di roſe, e ſi puote per tre anni conſervare, ed ha virtù di coſtrignere, e di confortare, e vale contr' alla diſſenteria, e la dienteria, e la diarria, fatta per cagione di debilità della virtù contentiva. Anche vale contra 'l vomito collerico, contro il tramortimento, e contro la cordiaca, cioè paſſion del cuore. Quando avviene, per riſcaldamento de' membri ſpiritali, ſi dia con acqua roſata. Il lattovaro del ſugo delle roſe, ſi fa in queſta maniera. Togli di zucchero, e di ſugo di roſe egualmente libbre una, e once quattro: di ſandali delle tre generazioni, di catuno dramme ſei, ſpodio dramme nove, di diagridio dramme dodici, canfora una, e tempera a modo di lattovaro, con lo ſciroppo fatto del zucchero, e col ſugo delle roſe. E ſene dia quanto una caſtagna, nell' acqua calda, nel mattutino, e vale contro alla gotta calda, e purga la collera roſſa. E quelli, che ſi levano di febbre terzana, cotidianamente, ſanza moleſtia, purga, e le reliquie de' mali umori, che quivi ſaranno rimaſi, potentemente mena fuori. Lo ſciroppo roſato ſi fa in queſta maniera. Sono alcuni, che cuocono le roſe nell' acqua, e in tale acqua colata aggiungono zucchero, e fanno lo ſciroppo: ma altri fanno meglio, cioè. Che pongono le roſe in un' altro vaſello ſtretto di bocca, e mettonvi ſopra l'acqua bollente, e ve la laſciano ſtare infinattanto, che l'acqua diventa roſſa, e fannone ſciroppo. Altri peſtano le roſe verdi, e traggonne il ſugo, e in cotal ſugo fanno lo ſciroppo, e queſto è ottimo. E nota, che lo ſciroppo fatto delle roſe freſche, nel cominciamento, alquanto allarga, poi coſtrigne, ma fatto delle ſecche, nel principio, e nella fine, coſtrigne. E ſi dee dare contra 'l fluſſo del ventre, e contra 'l vomito collerico, con acqua

pio-

piovana, o vero roſata. E a coloro, che hanno febbre, dopo 'l menomamento, ſi dia con l'acqua fredda a bere. E ſimigliantemente contra 'l tramortimento: e faſſi in queſta maniera, ſecondo Niccolao. Prendi le roſe freſche, e mettile per ſe in un vaſello, e nella caldaja metti l'acqua, infinattanto ella bolla, e bogliente la metti ſopra le predette roſe, e poi cuopri il detto vaſello, acciocchè il fummo non eſca, e poichè l'acqua, iv' entro ſarà raffreddata, gittane fuori le roſe. E quella medeſima acqua bollente gitterai ſopra altre roſe freſche, mutando le roſe infinattanto, che quell'acqua diventi roſſa. E di queſta acqua prendi libbre quattro, e mettivi libbre quattro di zucchero: e quando avrà cominciato a bollire, dibatterai l'albume d'alcun' uovo con acqua fredda aſſai, infinattanto, che faccia ſchiuma: e quella ſchiuma metterai nello ſciroppo bogliente, ſpargendo. E quando quella ſchiuma comincerà quaſi ad annerire, ſoavemente ne la cava fuori con la meſtola. E ancora ve ne rimetti dell'altra, infinattanto, che diventi chiaro lo ſciroppo. E quando comincerà quaſi a far filo, ſe lo toccherai col dito, o che pendente ſi tenga alla meſtola, ſarà cotto. E queſto ſciroppo vale al riſcaldamento, e aſciugamento delle febbri, e reprime la ſete, e conforta, e coſtrigne. E nel predetto modo ſi fa lo ſciroppo violato, e lo ſciroppo nenufarino, il qual vale contro a' grandiſſimi caldi nelle acutiſſime infermitadi. L'olio roſato ſi fa in queſto modo. Alcuni cuocono le roſe nell'olio comune, e colanlo. E alcuni empiono il vaſello di vetro, di roſe, e d'olio, e fannolo bollire in pajuol pien d'acqua, e cotale olio è buono. Alcuni peſtano le roſe verdi, e pongonle in olio in vaſello di vetro, poſto al Sole, per cinquanta dì: e queſto è buono contr' alle calefazion del fegato, ſe 'l fegato s'unga: e an-

che contra dolor di capo, con calda cagione, ſe la fronte, e le tempie ſen' ungano, e contra la diaforeſi: e meglio è ſe ſieno aggiunte le polveri de' ſandali bianchi, e roſſi: e anche alle predette cagioni ſia poſto l' olio roſato ne' cibi, in luogo dell' olio comune, e maſſimamente contr' alle calefazion del fegato: ſecondo Niccolao, ſi fa in queſto modo. In due libbre d' olio comune d' ulive lavato, pongaſi una libbra di roſe, alquanto peſte, in pentola poſta piena ſopra fuoco, in caldajo pieno d' acqua appeſo, e tanto bolla, che la terza parte ſi conſumi, e poſcia meſſo in panno lino bianco, ſi prema con lo ſtrettojo. A queſto medeſimo modo ſi fa il violato, il ſambuchino, il mirtino, e vagliono queſti olii contr' alle febbri acute, e acutiſſime, ſe ſene farà unzione ſopra 'l fegato, o ſopra i polſi, e ſopra le tempie, e ſopra le palme delle mani, e le piante de' piedi, perocchè ammortano l' arſura, e 'l caldo. L' acqua roſata fanno alcuni in queſto modo. Che pongono le roſe in vaſello di vetro con acqua, e fanno bollire in acqua bogliente, e pongono al Sole queſt' acqua, e diventa roſſa: e ſe ſia aggiunta molta acqua, non val tanto: ma la poca val più. E alcuni tolgono le roſe, e con le roſe non pongono altra acqua, e queſta è ottima: e queſta ſi fa in molti modi: e alcuni hanno padella di piombo, la quale pongono ſopra un teſto rimboccato, al quale dall'una parte è fatto l' uſciuolo, onde ſi mette il fuoco: e intra 'l teſto, e la padella è la cenere alta intorno di due dita, acciocchè l' acqua non prenda ſapor di fummo: e intorno al teſto è una piccola fornacella, fatta di pietre, e di loto: e ciò fatto, la padella s' empie di roſe, e 'l cappello del piombo vi ſi pone di ſopra, in modo, che inverſo la parte, ond' eſce l' acqua roſata, alquanto penda, e 'l fuoco ſi fa continuamente ſotto la padella: e tanto

vi

vi ſi laſciano dentro le roſe, che tutta l'umidità ſia in eſſe conſumata: e allora ſi lievano via, o altre freſche ſi mettono in luogo di quelle: e l'acqua ſi riceve in alcun'altro vaſel di vetro, ſotto 'l becco della campana ordinato. E ciò fatto, poi ſi mette al Sole nelle guaſtade alquanti dì a cuocere, e poi ſi ripone. Altri ſono, che volendo ſottilmente ſchifare ogni odore, e ſapor di fummo nell'acqua roſata, pongono la padella predetta, e 'l cappello in un pajuolo pien d'acqua, e ordinato nella fornacella, per modo, che dall'una parte ſi poſſa mettervi acqua, la quale poſſa ſuccedere in luogo di quella, che ſi conſuma dal fuoco, e queſta è ottima. E altri ſono, che con un filo le foglie delle roſe ſoſpendono in un vaſello di vetro, e così ſoſpeſe, per modo, che da alcuna parte al vaſo non s'accoſtino, le pongono al Sole, e chiudono, per modo, di ſopra, che 'l vapor delle roſe non ne poſſa uſcire: e queſta è la migliore, che poſſa eſſere, ma faſſene molto poca, e con troppa fatica. L'acqua roſata ha virtù di coſtrignere, e di confortare, e ſi dee dare contra 'l fluſſo del ventre, e contra 'l vomito collerico. Deaſi l'acqua roſata ſola, o con acqua di decozion di maſtice, e di gherofani, e ſpezialmente contra 'l fluſſo, che procede per debilità di virtù contentiva, o per acuità di medicina, quando menaſſe diſordinatamente, e ſi dee dare a bere a coloro, che tramortiſcono, e che hanno mal di cuore. Sopra la lor faccia ancora ſi getta, e ſi mette acconciamente ne' collirii, ch'agli occhi ſi fanno, e negli unguenti, che ſi fanno per la faccia, perocchè rimuovono il panno, e ſottiglian la buccia. Le roſe ſecche, poſte alle nari, confortano il cerebro, e riparano gli ſpiriti. Contra 'l fluſſo del ventre, per collera, ſi dia l'acqua piovana, nella quale ſieno cotte le roſe. A quel medeſimo vale lo 'mpiaſtro

ſtro delle roſe, e dell'albume dell'uovo, e dell'aceto, fatto, e poſto ſopra il pettignone, e ſopra le reni. Contra 'l vomito ſi cuocano con l'aceto, e con la ſpugna marina, iv' entro intinta, ſi ponga ſopra la bocca dello ſtomaco. Contr' al tramortimento ſi dia l'acqua della decozion delle roſe, e ſi dia ancora la lor polvere in uovo da ſucciare. Anche contra i roſſori degli occhi, ſe vi ſi ſente puntura, vagliono le roſe cotte in acqua, e impiaſtrate. E anche ſi dice, che 'l fior delle roſe, il quale ſi truova dentro, vale contr' al fluſſo del ventre, e contr' al vomito. Anche la ſua polvere poſta ſopra l'uvola, conſuma la ſua umiditade. E nota, che 'l ſugo delle roſe verdi ſi puote in vaſello di vetro un' anno ſerbare. E Avicenna dice, che la roſa rettifica il puzzo del ſudore, quando nel bagno ſi mette. E lo 'mpiaſtro delle roſe cotte, e peſte, e non premute, poſte ſopra 'l caldo apoſtema, lo ſolve, e rompe.

Del Ramerino.

CAP. XLIX.

IL Ramerino è un piccolo arbucello, e odorifero, il quale ha ſempre le foglie verdi, e quaſi ſomiglia il ginepro, o la ſcopa, e dilettaſi ſpezialmente ne' luoghi marini, e imperciò s'appella ramerino. Piantaſi con le pianticelle della madre divelte dalle ſue radici. Anche co' rami in terra fitti, in que' meſi ne' quali l'altre piante ſi pongono. Il ramerino è caldo, e ſecco, ma il ſuo eccelſo non ſi determina in grado. Le ſue foglie, e fiori ſi confanno a uſo di medicina, e 'l ſuo fiore ſi chiama antos: onde il lattovaro fatto di quello, diantos è nominato: e l'arbucella è detta lanotides, o detrolibano. Onde quando non ſi truova nelle ricette queſto nome de' fiori, vi ſi debbon

por

por le ſue foglie. I ſuoi fiori, alquanto ſeccati al Sole, ſi conſervan per tutto l'anno: e ſimilmente le foglie, per lo loro odore hanno virtù di confortare, e per la caldezza hanno virtù di diſſolvere: e hanno virtù di mondificare, e nettare, e di conſumare, per la virtù della lor ſecchezza, e hanno virtù riſolutiva per la lor caldezza. Contra 'l tramortimento, e contra 'l mal di cuore, ſi dia il diantos, cioè il lattovaro ſuo con vino. Anche ſi faccia decozione de' ſuo' fiori in vino, e cotal vino ſi dia al predetto malato. Contro alla frigidità dello ſtomaco, e a confortar la digeſtione, ſi dia il diantos, o ſi dia il vino della decozion de' fiori, e del maſtico. Contra 'l dolor delle budella, e dello ſtomaco per cagion di ventuſità, ſi dia il vino della ſua decozione, e del comino. E contr' alla frigidità del cerebro, ſi dia la ſua decozione in vino, e lo 'nfermo riceva il ſuſorno, col capo coperto. Contr' all' umidità dell' uvola, ſi gargarizza l' aceto, o 'l vino della ſua decozione. Contr' alla ſtranguria, e diſſuria, ſi faccia impiaſtro di fiori, o almeno delle foglie cotte in vino. A mondificar la matrice, e ad ajutar la concezione, ſi dee fomentar la natura della femmina, con l' acqua della ſua decozione. Ancora vi ſi pongono le donne i fiori del ramerino cotti in olio.

Del Rovo.

CAP. L.

IL Rovo è noto aſſai, e confaſſi molto alle ſiepi, perocchè fa quelle forti, ſpeſſe, e pungenti: ma per ſe ſolo non è molto utile, ſe non vi ſi meſcola con eſſo piante di certi altri arbori, e altri pruni, da' quali ſia ſoſtenuto, le quali ſien sì forti, che non ſi pieghino, e non ricevano leſione dal rovo. Pianta-

ſi

ſi con le ſue pianticelle, le quali agevolmente ſi truovano, dove i capi del rovo toccan la terra, imperocchè quivi incontanente mette radice. Anche ſi pianta co' ſuo' ſemi, colti maturi, e poi ſecchi, e ſerbati, fino al principio della Primavera, e allora ſeminati. I ſuo' frutti ſono le more, le quali le femmine, e li fanciulli mangiano, e anche pe' porci ſono ottime. Il rovo è caldo, e ſecco, ſecondo che alcuni dicono. Ma Goſtantino dice, che le ſue cime ſono ſtitiche, e che vagliono contro alle rotture, e contro alle calde apoſteme, onde pare, che ſia freddo, e ſecco. Contro al roſſor degli occhi ſi peſtino le ſue cime, con tuorlo d'uovo, e giuntovi un poco di gruogo, e ſi pongano ſopra gli occhi. Contro a ciaſcuna cottura ſi prenda cera nuova, e monda, e ſi ſtrugga, e vi s'aggiunga olio roſato, e poi il ſugo delle ſue cime in maggior quantità, che l'altre coſe. Contro i caldi apoſtemi vi ſi pongano ſuſo le foglie delle ſue ſommitadi peſte, con l'acqua roſata. Contr'alla diſſenteria ſi faccia criſtèo del ſugo delle ſue cime, con acqua d'orzo miſchiato: o ſi faccia impiaſtro delle ſue cime, peſte con albume d'uovo, con aceto miſchiato, e ſi ponga ſopra 'l pettignone, e alle reni: e ſe ſia per vizio delle parti di ſopra, ſi dia mangiare allo 'nfermo lenti alquanto arroſtite, o vero arſe, in tutto nel ſuo ſugo.

Del Salcio.

CAP. LI.

IL Salciò è arbore noto, il quale è così detto, imperocchè agevolmente ſaglie in alto, il qual ſi diletta in luoghi umidi, e arenoſi, o vero ſoluti, e non ficca molto profondamente le ſue barbe. Piantaſi ſanza radice ottimamente, ſe forata prima la terra, con

con palo, o con foraterra, la pianta di due anni, aguzzata nella parte di ſotto, tagliata ſolamente dalle due parti, fortemente nel pertugio ſi calchi, e 'l ſuo pertugio, quaſi inſino al pari della terra, s' empia di ſabbione, o di terra ſoluta. La terra, dove ſi pianta ſia cretoſa, poi vi ſi ponga ſopra la creta. Ma ſe la terra, dove ſi pianta è ſoluta, baſta ſe di quella medeſima s' empia il pertugio, alla quale farà gran prò, ſe ſi ponga per quel medeſimo filo, per lo quale ell' era ſtata prima ſul tronco. Piantaſi del meſe d' Ottobre, e di Novembre, o di Febbrajo, e meglio del meſe di Marzo, allora, che eſſendo ancora ſopra 'l ſalcio, avrà ricevuto il verde ſugo. E poichè ſaranno piantati, del meſe d' Aprile, e di Maggio, ſene dee levar ciò che naſce nel pedale, fuori, che la parte di ſopra: e nel terzo, o nel quarto anno, ſi taglian tutti ugualmente, ſei piedi ſopra terra. Ma ſe ſolamente ſopra terra ſi formaſſe il ſuo pedale di due piedi, producerebbe le pertiche maggiori, e durerebbe più tempo: perocchè queſto arbore ne' rami è tanto più abbondevole, quanto è più proſſimano alla terra, ed è acconcio più a tagliarſi. Ma ſe foſſe in luogo agli animali diſpoſto, teme più la lor roſura. I quali dovranno l' un dall' altro eſſer lontani otto, o dieci piedi, acciocchè ſe foſſono troppo ſpeſſi, per troppa ombra, non uccidano quelle coſe, che ne' campi ſi ſeminano: e le ſue pertiche ſi tagliano di terzo in terzo anno: cioè le ſottili allato al ſalce, e le groſſe tre, o quattro dita, rimoſſe da eſſo, ſi ricidano ritondamente, o almeno non molto a ſchiancìo, e ſi tagli ciò che foſſe morto, o ſecco nel ſalcio. E non ſi faccia in eſſi le cavate lontane, ma a poco a poco ſi ſpargano ugualmente, per li lati tutti, e in queſto modo faranno le pertiche più lunghe, e meno ramoſe, e dureranno più tempo. E nota,

che ſe in quell' anno, che non ſi tagliano, ſi taglieranno i vimini piccoli, e inutili, quegli, che rimarranno, creſceranno più: e queſto è il modo di cultivare i ſalci, i quali ſi piantano per far le pertiche. Ma quelli, che per legname, e guernimento di caſa ſi piantano, ſi deono, con la loro ſommitade, tagliati certi ramucelli, in terra ficcare, e levati via i ramucelli, i quali, paſſati due anni, intorno le piante ſi truovano, ſi proccuri quanto puote, il lor creſcimento. Del legno del ſalcio ſodo ſi fanno le travi, e gli arneſi delle caſe aſſai buoni, e de' groſſi ſi fanno aſſai catini, e conche, e ſcodelle, e taglieri, e vaſelli da vino. E di quegli, che ſono per lor vecchiezza cavati, ſi fanno copigli, ſecchie, mine, e ſtai. Delle pertiche ſi fanno pali da vigne, e anche, con eſſe, e co' vimini, ſi fanno ſiepi, e chiuſure di corti, e di portici, e molte altre utili coſe: sì come ſono, pareti interriati, e graticci, e ſimiglianti coſe. Queſt' arbore ſi confà a uſo di medicina, ſecondo la corteccia, e ſecondo le foglie, e ſecondo i fiori, in ciò, che ha virtù coſtrettiva, e conſolidativa. Contr' alla diſſenteria vale il ſugo delle foglie dato a bere. Contr' all' ulcerazione delle budella, fatta per diſſenteria, ſi dia la polvere della ſua corteccia arſa in alcun beveraggio. Anche la polvere, ſecondo Dioſcoride, data a bere con aceto, e con aceto fattone impiaſtro, cura i porri, e le verruche. Anche le foglie de' ſalci, bagnate bene, ſi deon por dintorno a colui, il qual ſi ſente gravato di febbre, perchè raffreddano l' aere. E Iſidoro dice, che 'l fiore, o 'l ſeme del ſalcio ha queſta virtù, che ſe alcuna lo berà, non genererà figliuoli, ma diventerà infruttifera.

Della Savina.

CAP. LII.

LA Savina è arbore aſſai piccolo, la quale ha ſempre le foglie verdi, e quaſi ſimiglianti al cipreſſo. Queſto arbore aſſai acconciamente vive in ogni luogo, e volentieri, per gli huomini, ne' giardini è piantato, e per li religioſi, ne' chioſtri, perocchè poſti cerchi, e pertiche intorno ad eſſo, ſpande i rami convenevolmente dattorno. Piantaſi co' rami, a modo, che del boſſo dicemmo, fitti in terra. Queſto arbore è caldo, e ſecco nel terzo luogo, le foglie del quale ſolamente ſono medicinali, e poſſonſi per due anni ſerbare. Il vino della ſua decozione vale contra 'l dolor dello ſtomaco, e delle budella. Anche ſe ſi cocerà in vino, vale contr' alla ſtranguria, e diſſuria. E impiaſtrato vale contr' alla doglia del fianco, perocch' è riſolutiva, e diuretica. E la fomentazion, che ſi fa dell' acqua della ſua decozione in vino, vale contr' alle predette coſe. E anche provoca i meſtrui, e mena ancora fuori il fanciullo morto. Anche cotta in olio, e poſta di ſopra, adopera meglio. E ſe la ſua decozione ſi fa in aceto, e in vino, e lo 'nfermo riceva il fummo, vale contro alla 'nfertà, la quale è detta tenaſmos.

Del Sambuco.

CAP. LIII.

IL Sambuco è arbore noto, il qual naſce nelle ſiepi, e agevolmente s' appiglia, piantato co' rami fitti nella terra, e del ſuo legno, mezzanamente groſſo, ſi fanno gli archi, e del più groſſo, non nodoſo, ſi fanno ottimi ſtrali. Anche ſene fanno cannelle da tini. La ſua virtude è calda, e ſecca nel ſecondo

grado, e la ſua corteccia è medicinale principalmente, e ſecondariamente le foglie, e i fiori, ed ha virtù diuretica, e attrattiva, e purgativa. Contr' alla febbre cotidiana, fatto primo il purgamento, ſi dia innanzi l' ora dell' acceſſione, il vino della decozione della corteccia del ſambuco di mezzo. Anche il ſugo del ſambuco dato ſolo, o con mele, uccide i lombrichi. A provocare i meſtrui del ſugo delle ſue cortecce ſi faccia ſuppoſitorio, o delle ſue foglie ſi faccia impiaſtro. E il fomento fatto della decozion delle ſue cortecce in acqua ſalſa, fa diſenfiare l' enfiazion de' piedi, e il dolor delle parti di fuori.

Del Seccomoro.

CAP. LIV.

IL Seccomoro è un piccolo arbore, ſimigliante quaſi al ſanguine, quanto è alla forma del legno, il quale produce belliſſime verghe, e la ſua buccia è belliſſima, e s' accoſta sì forte al ſuo legno, che ſene fanno aſſai belle maniche di coltelli, e naſce ne' boſchi preſſo all' Alpi, e fa i ſuo' frutti, come piccole avellane, i quali ſeminati naſcono.

Del Sanguine.

CAP. LV.

IL Sanguine ſimigliantemente è arbore piccolo, il qual naſce molto nelle ſiepi, e quelle fa ſpeſſe, e folte molto, ma non ha ſpine, e produce belliſſime, e ſode verghe, delle quali ſi fanno brevicegli da pigliar gli ucelli con la coccoveggia, e vimini neceſſarj a teſſer le tele.

Del Prunalbo.

CAP. LVI.

IL Prunalbo è arbore aſſai piccolo, il quale è ottimo per le ſiepi, perocchè ha molte acute le ſpine, e non pullula nelle radici per li campi, ed in ſe riceve ottimamente il neſto. È il neſpolo, e 'l pero, e 'l melo agevolmente in eſſo s'appigliano, ma non poſſono a debito creſcimento pervenire, per la diſagguaglianza della lor grandezza. Il ſuo legno è bianco, e ſodo, e però è buono da far boſſoli, e cucchiai. E ſi pianta delle picciole piante, le quali ſi truovano ne' pedali delle madri nate, poco ſotterra, le quali produſſono ſotto la corteccia della terra alcune piccole radici: o vero di quelle piante, le quali ſi truovano in gran quantità ne' luoghi renoſi delle valli, alle quali i fiumicelli avranno i ſemi menati. Puoſſi ancora de' detti ſemi, dopo la vendemmia colti, far ſemenzajo ne' luoghi arenoſi, e ſoluti: e quindi, dopo due anni, alle ſiepi acconciamente traſporgli. Queſto arbore è freddo, e ſecco nel primo grado, e la ſua decozione è utile alle giunture, e alla podagra, ed è utile a mollificar lo ſtomaco.

Della Spinagiudaica.

CAP. LVII.

LA Spinagiudaica è miglior di tutte le ſpine per ſiepi, perocchè in ciaſcuna foglia ha due ſpine, una diritta grande, e acutiſſima, e un' altra piccola, e ritorta, la quale con la ſua pullulazione, fa la ſiepe folta, e ſpeſſa: e de' ſemi, dopo la vendemmia colti, i quali ſono, sì come piccole avellane, in una tunica, o vero guſcio, ritondo, a modo d' un danajo, ſi

può

può far ſemenzajo del meſe di Novembre, acciocchè s' abbia copia delle ſue piante.

Della Spinacervina.

CAP. LVIII.

LA Spinacervina non ſi confà molto alle ſiepi, peroechè non è bene ſpinoſa, ma d' eſſa ſi fanno ottimi pali per le vigne, i quali durano lungo tempo ſotterra.

Della Scopa.

CAP. LIX.

LA Scopa è arbucello molto piccolo, quaſi ſimigliante al ginepro, la cui radice è ritonda, e sì dura, e nodoſa, che di quella ſi fanno ottimi nappi, quando ſi truova ben ſoda.

Del Tamariſco.

CAP. LX.

IL Tamariſco, detto Tamerige, è arbore, il quale ha foglie ſtrette, e ſottili, ſempre verdi, il quale in tempo convenevole può piantarſi, de' rami fitti in terra: e queſto arbore è ſecco, e caldo nel ſecondo grado. Il vino della ſua decozione vale all' oppilazion della milza, e del fegato, e diſſolve la ſtranguria: imperocchè è diuretico, e più, quando è cotto in cibo, e a quel medeſimo vale bere ſpeſſo con vaſello del ſuo legno. E le ſue cortecce ſono di maggiore efficacia, che le foglie.

Dell'

Dell' Olmo.

CAP. LXI.

L'Olmo è arbore noto, il qual può ſoſtenere ogni aere, e acciocchè s'appigli, e creſca ottimamente, deſidera terra graſſa, e non iſchifa terra cretoſa, non ſoluta. Piantaſi con piccole piante, le quali ſi truovano con moltitudine di radici, e agevolmente s'apprende. Queſto arbore è ottimo per le viti, che s'ordinano ad arbuſco, acciocchè ſalgan ſopr'eſſo. Del ſuo legno ſi fanno le travi, e altro legname, per le caſe, avvegnachè non duri in eſſe lungamente. Anche ſene fa ſcale di carri, e fuſoli di mulini, e a queſti ſi convien molto. Anche ſene fanno mazzi da fender legne, e da ſtrignere i vaſelli del vino, perocch'è tenace, e non ſi fende agevolmente il ſuo legno. Anche ſene fanno forche, e forconi, e aſſai convenevolmente tutti gli ſtrumenti, che richieggon tenacitade, e fermezza, e che più toſto ſi pieghino, che ſi ſpezzino, o ſi fendano. E le ſue foglie, quando ſono mature, nel tempo della vendemmia, ſono ottime per lo nutricamento de' buoi.

Del Vinco.

CAP. LXII.

IL Vinco è arbore noto, il quale ſi pianta, come il ſalcio, perocchè ſi giudica d'una natura, ed imperò convenientemente s'inneſta in eſſo. E di queſti, alcuno produce verghe nere, e alcuno di color di gruogo, e alcuno roſſe. Anche quello, che in luogo caldo, e magro, e ſecco naſce, produce più tegnenti verghe: e quello, che nell'ombre, o in luoghi acquidoſi, o molto graſſi naſce, le fa meno forti. Anche

che è un' altra ſpezie di vinchi, i quali ſon detti gorre, che ſono ottimi per li tini, e per le botti, perocchè produce le ſue verghe lunghe, e ſanza ramicelli, e groſſi nella ſommitade, e molto tenaci. E queſto agevolmente mette le radici, e s' apprende, ſe delle ſue verghe ſi fanno pezzi lunghi due ſommeſſi, e ſi ficchino in terra, laſciatone ſopra terra ſolamente due dita, il quale di niuno tempo dee più alto ſalire in pedale. E di queſti ancora ſi fa ottimo vincheto, ſe in luogo ſoluto ſi piantano l' un dall' altro diſtante, per ſpazio d' un piede, il quale ſi dovrà ogni anno tagliare.

Del Judetto.

CAP. LXIII.

IL Judetto è arbore noto, il quale non diventa grande, e ſi diletta in luogo paludoſo, e acquoſo, del quale ſi fanno per le vigne convenevoli pali, e più durevoli ſotterra, che i pali del fraſſino, del ſalcio, e dell' olmo.

Del Suvero.

CAP. LXIV.

IL Suvero è un' arbore, che fa ghiande più ſerotini, che la quercia, la cui corteccia è groſſa, leggieri, e ottima per pianelle, la quale ogni terzo, o quarto anno ſi lieva dal ſuo arbore, e diceſi, che rinaſce, la qual coſa è contro alla natura della corteccia degli altri arbori, i quali, dibucciati, ſi ſeccano, perocchè la corteccia è negli alberi, come il cuojo negli animali, del quale ſe alcuna parte ſene taglia, e rimuove, non ritorna nel ſuo ſtato medeſimo, ma vi rimane margine grande, e ſozza.

Il fine del primo Volume.